GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR
GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR

# Микроволновая печь

## Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100% Recycled Paper

**Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.**

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

SAMSUNG

GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 1 2014-07-16 7:17:32

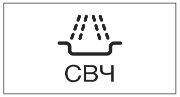
# СОДЕРЖАНИЕ


Краткое наглядное руководство........................................2
Печь........................................3
Панель управления........................................4
Принадлежности........................................4
Использование этой инструкции........................................5
Важная инструкция по безопасности........................................5
Описание символов и значков........................................5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн........................................5
Важные инструкции по безопасности........................................6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)........................................8
Установка микроволновой печи........................................9
Установка времени........................................9
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема........................................10
Принцип работы микроволновой печи........................................10
Приготовление/Разогрев пищи........................................11
Уровни мощности........................................11
Настройка времени приготовления пищи........................................11
Остановка приготовления пищи........................................12
Настройка режима энергосбережения........................................12
Применение функции устранения запахов........................................12
Использование функции очистки паром........................................12
Использование функции приготовления русских блюд........................................13
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление........................................13
Выбор дополнительных принадлежностей........................................18
Использование функции ускоренной автоматической разморозки........................................19
Параметры ускоренной разморозки........................................19
Приготовление в режиме гриля........................................20
Комбинированный режим: СВЧ и гриль........................................20
Отключение звукового сигнала........................................21
Защитная блокировка микроволновой печи........................................21
Руководство по выбору посуды........................................21
Руководство по приготовлению пищи........................................22
Чистка микроволновой печи........................................29
Хранение и ремонт микроволновой печи........................................30
Технические характеристики........................................30

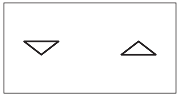

# КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Поместите продукт в печь.
   Выберите уровень мощности, нажав кнопку **СВЧ** ( ) один или несколько раз.

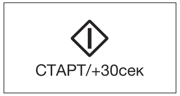



2. Используйте кнопки (▽) и (△) по мере необходимости.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ( ).

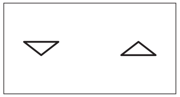
   **Результат:** Начнется приготовление пищи. По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.



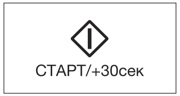

Размораживание пищи.

1. Поместите замороженный продукт в печь.
   Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** ( ) один или несколько раз.

2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (▽) и (△).

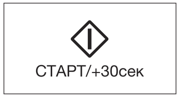


3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ( ).




Добавление дополнительных 30 секунд.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку**+30s (+30 сек)** один или несколько раз для каждых дополнительных 30 секунд.



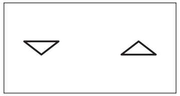



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 2 2014-07-16 7:17:33

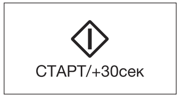
Приготовление пищи на гриле.

**1.** Нажмите кнопку **Гриль** (⋓).

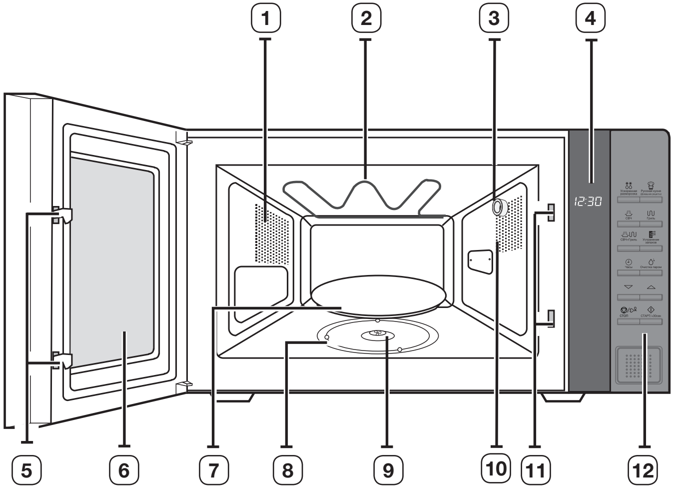
**2.** Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△).



**3.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).




## ПЕЧЬ



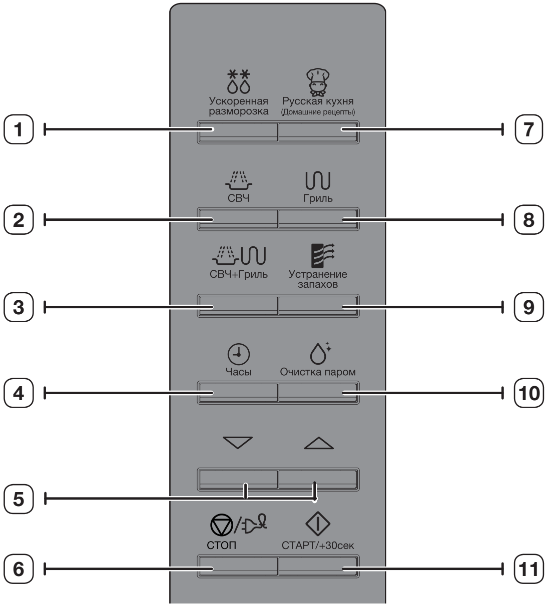

1. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
2. ГРИЛЬ
3. ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА С ВОДОЙ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ДВЕРЦА
7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. МУФТА
10. ПОДСВЕТКА
11. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ
12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 3 2014-07-16 7:17:33

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

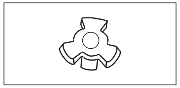



1. КНОПКА РЕЖИМА УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
2. ВЫБОР РЕЖИМА ПО УРОВНЮ МОЩНОСТИ/СВЧ
3. ВЫБОР КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА
4. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
5. КНОПКИ ВВЕРХ (△)/ВНИЗ (▽) (время приготовления, вес и размер порции)
6. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
7. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД
8. ВЫБОР РЕЖИМА ГРИЛЯ
9. КНОПКА УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ
10. КНОПКА ОЧИСТКИ ПАРОМ
11. КНОПКА СТАРТ/+30 сек

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

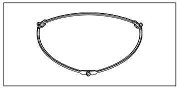
В зависимости от модели в комплектацию входит несколько принадлежностей, которые выполняют различные функции.

1. **Муфта** - уже закреплена на валу двигателя в основании печи.

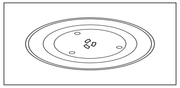
   __Цель:__ Муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка** - устанавливается в центре печи.

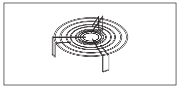
   __Цель:__ Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпадал с муфтой.

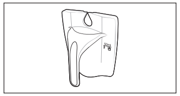
   __Цель:__ Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.

4. **Решетка гриля** - устанавливается на вращающийся поднос.

   __Цель:__ Металлическую решетку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.

5. **Очистите контейнер для воды,** см. стр. 12.

   __Цель:__ Контейнер используется при чистке печи.

☛ НЕ используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

## ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.**
**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**
**Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.**

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

## ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

| | |
|---|---|
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти**. |
| ВНИМАНИЕ | Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**. |

| | |
|---|---|
| Предупреждение - возможно возгорание. | Предупреждение - горячая поверхность. |
| Предупреждение - электричество. | Предупреждение - взрывчатые вещества. |
| НЕ прилагайте усилий. | Строго следуйте указаниям. |
| НЕ разбирайте. | Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки. |
| НЕ прикасайтесь. | Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена. |
| Обратитесь в сервисный центр за помощью. | Примечание. |
| Важная информация. | |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.

Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

| ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей) | ✔ | ✔ | | |
| Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления. | ✔ | ✔ | | |
| Не наносите воду непосредственно на печь. | ✔ | ✔ | | |
| Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи. | ✔ | ✔ | | |
| Следите, чтобы дети не играли с устройством. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи. | ✔ | | ✔ | ✔ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⊘ | Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| ⊘ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| ⊘ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. | ✔ | | ✔ | |
| ★ | Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева.<br>При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.<br>• Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут.<br>• Наложите на него чистую сухую повязку.<br>• Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению. | | | | ✔ |
| ⊘ | Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды. | ✔ | | | ✔ |
| ★ | Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| ★ | **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога. | | | ✔ | |
| ★ | Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ★ | Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| ⊘ | Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки). | | ✔ | ✔ | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 7 2014-07-16 7:17:38

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки). | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна.<br>Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. | | ✔ | | |

## ⚠ ВНИМАНИЕ

| ВНИМАНИЕ | (огонь) | (электричество) | (ожог) | (взрыв) |
|---|---|---|---|---|
| Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д.<br>Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки.<br>Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение. | ✔ | | ✔ | |
| Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла. | ✔ | ✔ | | |
| Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.<br>Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д. | | | ✔ | ✔ |
| Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой.<br>Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится. | ✔ | | ✔ | |
| Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога. | | | ✔ | |
| Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет. | | | ✔ | |
| Перемешивайте жидкость во время разогревания и после.<br>Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение. | | | ✔ | |
| При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром. | | | ✔ | |
| Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет.<br>Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны. | ✔ | | | ✔ |
| Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле. | ✔ | | | ✔ |
| При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи"). | ✔ | | ✔ | |
| Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

**(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)**

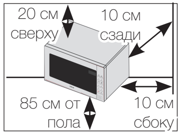
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации. Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

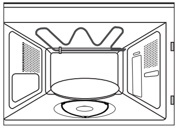
## УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.




2. Извлеките из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос свободно вращается.



3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

☛ Если сетевой шнур устройства поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабельный узел, который можно приобрести на фирме-изготовителе или у агента по обслуживанию.
В целях личной безопасности включайте кабель питания в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если кабель питания устройства поврежден, его необходимо заменить специальным кабелем.

☛ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени ":0", "88:88" или "12:00".
Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

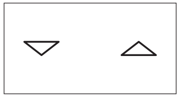
- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

1. **Чтобы установить время в...** | **Затем нажмите кнопку Часы** (◴)...

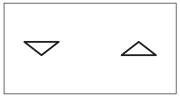
| **Чтобы установить время в...** | **Затем нажмите кнопку Часы** (◴)... |
|---|---|
| 24-часовом формате | Один раз |
| 12-часовом формате | Два раза |

2. Чтобы задать часы, нажмите кнопки (▽) и (△).



3. Нажмите кнопку **Часы** (◴).

4. Чтобы задать минуты, нажмите кнопки (▽) и (△).



5. Нажмите кнопку **Часы** (◴).

РУССКИЙ

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

**Это нормальное явление.**

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

**Печь не начинает работать при нажатии кнопки ◇.**

- Плотно ли закрыта дверца?

**Пища оказывается совершенно не готовой.**

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка ◇?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

**Продукт либо не готов, либо передержан.**

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

**В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).**

- Возможно используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

**Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.**

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

Если с помощью вышеприведенных инструкций проблему решить не удается, обратитесь в торговую организацию или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

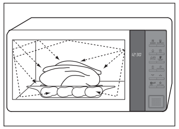
## ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
   - количества и плотности продуктов;
   - содержания воды;
   - начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

- равномерное приготовление пищи, в том числе в центральной части;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 10    2014-07-16 7:17:39

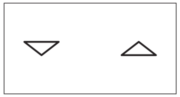
## ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

Ниже описывается процесс приготовления или разогрева пищи. ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.
Сначала поместите приготавливаемое блюдо в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

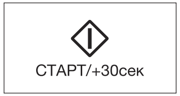
1. Нажмите кнопку **СВЧ** ().

**Результат:** Появится индикация уровня мощности 800 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи).
Выберите нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** () до появления требуемого значения мощности на дисплее. См. таблицу уровней мощности.

2. Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).




**Результат:** В печи загорится свет, и поднос начнет вращаться.
1) Начнется приготовление пищи, по его окончании прозвучат четыре звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

**Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (800 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь начинает работать немедленно.

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

| Уровень мощности | Выходная мощность | |
|---|---|---|
| | СВЧ | ГРИЛЬ |
| ВЫСОКИЙ | 800 Вт | |
| УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ | 600 Вт | |
| СРЕДНИЙ | 450 Вт | |
| УМЕРЕННО НИЗКИЙ | 300 Вт | |
| РАЗМОРОЗКА () | 180 Вт | |
| НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ I () | 300 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ II () | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБИНИРОВАННЫЙ III () | 600 Вт | 1100 Вт |

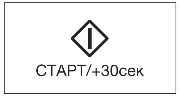
Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.

Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки **“+30 s”** (+30 с), добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

Нажмите кнопку **+30 сек** один раз, чтобы добавить 30 секунд.





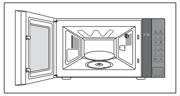

GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 11 2014-07-16 7:17:40

РУССКИЙ

## ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

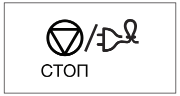
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

**1.** Временная остановка;
Откройте дверцу.



**Результат:** Процесс приготовления пищи остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) еще раз.

**2.** Полная остановка.
Нажмите кнопку **СТОП** (⊘).



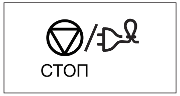

**Результат:** Процесс приготовления будет остановлен. Если необходимо отменить настройки приготовления пищи, нажмите кнопку **СТОП** (⊘) еще раз.

☛ Можно отменить любую настройку еще до начала приготовления, просто нажав кнопку **СТОП** (⊘).

## НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. Печь готова к использованию.




## ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Используйте эту функцию после приготовления ароматной пищи или если внутри печи имеется дым.

Завершив чистку, нажмите кнопку **Устранение запахов**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

Время процедуры удаления запаха - 5 минут. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки **+30s** (+30 сек).

Максимальное время процедуры удаления запаха - 15 минут.

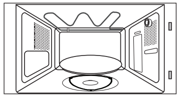
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

Водяной пар, обеспечиваемый системой очистки паром, отмачивает все загрязнения, прилипшие к поверхности внутренней камеры печи. После использования функции очистки паром можно легко почистить внутреннюю камеру печи.

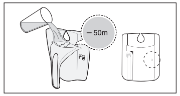
☛ Используйте эту функцию только после того, как печь полностью остынет. (до комнатной температуры)

☛ Используйте только обычную воду, а не дистиллированную.

**1.** Откройте дверцу.

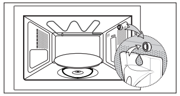


**2.** Налейте воду в контейнер для воды до уровня отметки на внешней стенке контейнера.
(Уровень отметки - около 50 мл.)



Если набрать более 50 мл воды, может произойти утечка воды через отверстие сзади. Убедитесь, что уровень воды не превышает 50 мл.

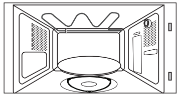
**3.** Установите контейнер для воды в держатель для контейнера в правой верхней части отсека приготовления.



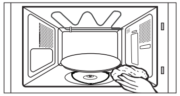
**4.** Закройте дверцу.

**5.** Нажмите кнопку **Очистка паром**. Во время очистки паром может появиться **ТУМАН**. Это не является неисправностью, **ОДНАКО ПАР ЗАКРЫВАЕТ** свет **ВНУТРИ ПЕЧИ.**

**6.** Откройте дверцу.



**7.** Почистите внутреннюю камеру печи сухим кухонным полотенцем. Снимите вращающийся поднос и протрите поверхность под роликовой подставкой полотенцем.



⚠ Контейнер для воды можно использовать только в режиме “**Очистка паром**”.

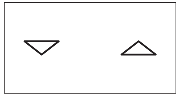
☛ При приготовлении пищи выньте контейнер из печи, так как он может испортиться от нагревания и привести к возгоранию в печи.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

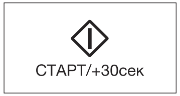
При использовании функции приготовления русских блюд время приготовления устанавливается автоматически.
Можно выбрать тип продукта, нажав кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты)** необходимое число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Выберите тип продукта, который планируется приготовить, нажав кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты)** ( ) один или несколько раз. (см. таблицу на следующей странице).
(1. ЗАВТРАК, 2.ЛАНЧ, 3. ОБЕД, 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА)

2. Выберите продукт, нажимая кнопки ( ) и ( ) (см. таблицу на следующей странице).



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** ( ).




**Результат:** По окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей.

# МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены 4 программы автоматического приготовления русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

## 1. ЗАВТРАК

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 1-1 | **Каша овсяная** | 260 г | Овсяные хлопья “Геркулес” - 50 г, сахар - 5 г, соль - 0,5 г, кипяток - 200 мл, холодное молоко - 100 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипяток, молоко и хорошо перемешайте. Начните приготовление. | | |
| 1-2 | **Каша гречневая** | 200 г | Гречневая крупа - 100 г, соль - 2 г, кипящая вода - 300 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипяток и хорошо перемешайте. Плотно накройте крышкой. Начните приготовление. | | |
| 1-3 | **Тост с сыром** | 40-60 г | Хлеб для тостов - 2 ломтика (26-28 г/ломтик), сыр - 2 ломтика (20 г/ломтик) |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите два тоста на решетку гриля. Начните приготовление.<br>Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните тосты и положите на них ломтики сыра. Продолжите процесс приготовления. | | |
| 1-4 | **Яйцо-пашот** | 1 шт. | Яйцо - 1 шт., вода - 150 мл, уксус 9 % - 10-15 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее разбитое яйцо. Продолжите процесс приготовления. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 1-5 | **Бутерброд с лососем и майонезом** | 2 x 75 г | Хлеб – 2 ломтика (по 22 г каждый), консервированный лосось – 60 г (по 30 г на ломтик хлеба), майонез – 36 г (по 18 г на ломтик хлеба), лук-резанец (нашинкованный) – от 2 до 5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите два ломтика хлеба на решетку гриля. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте хлеб из печи. Переверните ломтики хлеба и выложите на них кусочки рыбы и майонез. Продолжите процесс приготовления. Украсьте сверху нашинкованным луком. | | |
| 1-6 | **Сосиски с зеленым горошком** | Сосиски - 2 шт.<br>Горячий горошек - 132 г | Сосиски - 2 шт. (50 г/шт.), сливочное масло - 5 г, консервированный горошек - 135 г (без жидкости) |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите в чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление. | | |
| 1-7 | **Омлет** | 130-135 г | Яйца - 3 шт., молоко - 30 мл, соль - 2 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Взбейте яйца с молоком и солью, вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление. | | |
| 1-8 | **Сырники** | 95 г<br>(2 шт.) | Творог – 90-100 г, мука – 10 г, сахар (ванильный) – 10 г, соль – 0,5 г, яйцо – ¼ шт., масло – 5-10 г (для смазывания) |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Хорошо перемешайте все ингредиенты, кроме масла. Слепите два сырника. Смажьте их маслом. Положите на пергаментную бумагу и затем на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните сырники и продолжите процесс приготовления. | | |
| 1-9 | **Кекс** | 180 г | Сахар – 45 г; сахар с ароматом ванили – 5 г, масло – 40 г, яйцо – 0,5 шт., молоко – 30 мл, разрыхлитель – 3 г, мука – 100 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши. | | |
| 1-10 | **Лимонные шарики** | 190 г (5 шт.) | Мука - 100 г, сливочное масло - 50 г, сахар - 40 г, яичный желток - 1 шт., теплая вода - 0,5 ст. ложка, лимонная цедра<br>Для обсыпки: Яичный желток - 1 шт., сахарная пудра - 3-5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Поставьте на вращающийся поднос. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление.<br>Дайте им остыть. | | |

## 2. ЛАНЧ

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 2-1 | **Борщ** | 340 г | (1) Тертая свекла – 50 г, нашинкованная соломкой капуста – 20 г, тертая морковь – 15 г, нашинкованный лук - 10 г, томатная паста - 15 г, сахар - 5 г<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 650 мл, лавровый лист - 1 шт<br>Русский уксус 9 % – 5 мл (по желанию) |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу, добавьте горячий бульон и начните приготовление. После звукового сигнала добавьте лавровый лист. Все хорошо перемешайте и продолжите процесс приготовления. | | |
| 2-2 | **Щи** | 350 г | (1) Нашинкованная капуста - 45 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, картофель, нарезанный ломтиками - 25 г, томатная паста - 10 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 400 мл<br>(2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл, лавровый лист - 1 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления. | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 14 2014-07-16 7:17:42

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| **2-3** | **Мясная солянка** | 340 г | (1) Нашинкованный лук - 45 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл<br>(2) Каперсы - 7 г, тертый соленый огурец - 50 г, томатная паста - 10 г, маслины - 16 г, жидкость от маслин - 20 мл, лавровый лист - 1 шт., мясное ассорти - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 350 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления. | | |
| **2-4** | **Суп из овощей** | 350 г | Замороженные овощи – 150 г, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. | | |
| **2-5** | **Куриный суп с лапшой** | 350 г | Вермишель - 10 г, куриное филе - 50 г, тертая морковь - 15 г, нашинкованный лук - 10 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 440 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление. | | |
| **2-6** | **Котлеты** | 114 г (2 шт.) | (1) Белый хлеб - 10 г, молоко - 15 мл<br>(2) Фарш из говядины и свинины - 120 г, соль - 2 г, черный перец - 1 г<br>(3) Панировочные сухари - 5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Залейте хлеб молоком (1). Хорошо перемешайте с фаршем. Добавьте специи (2). Слепите две котлеты и обваляйте в панировочных сухарях (3). Выложите на тарелку. Начните приготовление. | | |
| **2-7** | **Стейк из семги** | 150-170 г | Стейк лосося с костями и кожей - 200-250 г, соль - 1 г, лимон - 15 г (сок), растительное масло - 5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Стейк лосося приправьте специями и смажьте маслом. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните стейк. Продолжите процесс приготовления. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| **2-8** | **Свиная шейка с горчицей** | 250 г | (1) Свинина (шейная часть) - 150 г, тертая морковь - 20 г, нашинкованный лук - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, дижонская горчица - 20 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон.(1) Выложите на тарелку. Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления. | | |
| **2-9** | **Пельмени** | 185 г (15 шт.) | Замороженные пельмени – 15 шт. (10-12 г одна штука), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 400 мл, черный перец горошком – 3-5 шт., лавровый лист – 1 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте. Плотно накройте пластмассовой крышкой. Начните приготовление. | | |
| **2-10** | **Фруктовый компот** | 200 мл | Курага – 25 г, чернослив -20 г, сушеные яблоки – 15 г, сахар – 10 г, лимонная кислота – 2 щепотки<br>Кипящая вода - 450 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. | | |

## 3. ОБЕД

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| **3-1** | **Мясной рулет с вареным яйцом** | 180 г | Мясной фарш (говядина и свинина) - 150 г, сваренное вкрутую яйцо - 1 шт., соль - 2 г, черный перец-горошек - 0,5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Добавьте специи в мясо и тщательно перемешайте руками. Раскатайте из фарша круг. Положите в центр круга яйцо. Закройте яйцо фаршем со всех сторон. Сформируйте рулет. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 3-2 | **Ленивые голубцы** | 225 г (2 шт.) | (1) Голубцы<br>(а) Мясной фарш (говядина и свинина) - 120 г, отварной обычный рис - 25 г, нашинкованная капуста - 25 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г<br>(б) Нашинкованный лук - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса:<br>Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Добавьте овощи и специи в мясо и тщательно перемешайте руками (а). Слепите две овальные котлеты. Положите лук в глубокую тарелку. Положите сверху голубцы и добавьте бульон (б). Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с голубцами. Переверните и продолжите процесс приготовления. | | |
| 3-3 | **Мясные шарики в томатном соусе** | 265 г (2 шт.) | (1) Мясные биточки<br>(а) Белый хлеб - 30 г, молоко - 35 мл, мясной фарш (говядина и свинина) - 130 г, соль - 1 - 2 г, молотый черный перец - 0,5 г<br>(б) Нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 30 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса:<br>Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Замочите хлеб в молоке. Добавьте полученную смесь в фарш. Добавьте специи и тщательно перемешайте руками (а). Слепите два шарика. Положите лук и морковь в глубокую тарелку (б). На них выложите мясные шарики и добавьте бульон. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте соус в бульон с мясными биточками. Переверните и продолжите процесс приготовления. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 3-4 | **Куриные ножки с черносливом** | 325 г (2 шт.) | Нашинкованный лук – 15 г, нашинкованная морковь – 20 г, куриные ножки – 2 шт. (160-180 г), чернослив – 5-7 шт. (50 г), куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Положите лук и морковь на тарелку. Сверху выложите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления. | | |
| 3-5 | **Вареная индейка с овощами** | 315 г | Филе индейки, нарезанное ломтиками - 150 г, нашинкованный цуккини - 50 г, нашинкованный лук - 15 г, нашинкованная морковь - 20 г, куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде - 100 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления. | | |
| 3-6 | **Картофель, запеченный целиком** | 140-180 г (1-2 шт.) | Крупный картофель (160-200 г) – 1-2 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Вымойте картофель и очистите от кожуры. Положите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу. | | |
| 3-7 | **Рататуй** | 260 г | Нарезанный кубиками цуккини – 100 г, нарезанная кубиками морковь – 60 г, нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г, нарезанный кубиками лук – 45 г, мелко рубленый чеснок – 6 г, томатная паста – 10 г, майоран или базилик - по вкусу, овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик.) Хорошо перемешайте. Начните приготовление. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 3-8 | **Крупеник** | 224 г | (а) Творог 9 % - 120 - 140 г, сахар - 10 - 15 г, соль - 0,5 г, яйцо-½ шт., отварная гречневая крупа - 140 г<br>(б) Сливочное масло - 5 г, панировочные сухари - 1-2 г<br>(в) Сметана - 30 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Смешайте все ингредиенты (а). Поместите в глубокую тарелку, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями (б). Смажьте верх сметаной (в). Начните приготовление. | | |
| 3-9 | **Рыба по-старорусски** | 340 г | (1) Нашинкованная соломкой свекла – 30 г, нашинкованная соломкой морковь – 30 г, нашинкованный соломкой лук – 15 г, рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 10 г, томатная паста - 10 г, сметана - 30 г, вода - 50 мл<br>(3) Филе карпа или судака - 150 г, лавровый лист – 1 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте ингредиенты для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления. | | |
| 3-10 | **Рыба по-московски** | 270 г | (1) Шампиньоны - 30 г, филе судака - 150 г, растительное масло - 5 г<br>(2) Сметана - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Ломтики печеного картофеля – 2 шт. (60 - 70 г/шт.), соль – 5 г, молотый белый перец – ½ г, тертый сыр – 25 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Выложите грибы на тарелку с рыбой. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны на керамическую тарелку (в центр) (2). Выложите в сметану грибы. Положите сверху рыбу. Приправьте специями. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления. | | |
| 3-11 | **Пицца** | 370 г | Замороженная пицца - 350 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Поместите замороженную пиццу на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление. | | |

## 4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| 4-1 | **Перец фаршированный** | 480-500 г (2 шт.) | (1) Болгарский перец – 2 шт. (80 г/шт.), мясной фарш (говядина и свинина) – 150 - 190 г (разделите на две части), обычный отваренный рис – 10 - 20 г, соль – 5 г, черный молотый перец – 0,5 г, говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл<br>(2) Ингредиенты для соуса: Мука - 5 г, томатная паста - 10 г, вода - 50 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и перемешайте руками. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Положите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните и продолжите процесс приготовления. | | |
| 4-2 | **Рыбный расстегай** | 75 г (1 шт.) | (1) Замороженное слоеное тесто (2 квадрата) – ¼ часть квадрата<br>(2) Начинка: Филе судака, порезанное маленькими кубиками – 25 г, шампиньоны, порезанные кубиками – 6 г, обычный отваренный рис – 4 г, яичный желток – ¼ для смазывания |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Разморозьте тесто. Отрежьте часть теста нужного размера (1). Смешайте все ингредиенты для начинки (2). Положите начинку в центр теста. Придайте изделию форму лодки. Смажьте яичным желтком. Выложите на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, снимите изделие с тарелки и положите на пергаментную бумагу. Вместе с пергаментной бумагой поместите изделие на решетку гриля. Продолжите процесс приготовления. | | |
| 4-3 | **Жареный сыр** | 125 г (5 шт.) | Сыр - 125 г (4 - 5 шт., 25 г/шт.), яйцо - 0,5 шт., панировочные сухари - 3 - 5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Порежьте сыр на квадратные кусочки размером 5 см x 5 см. Обмакните их в яичный желток и обсыпьте панировочными сухарями. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сыр на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 17 2014-07-16 7:17:42

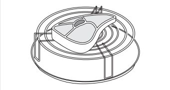
| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| **4-4** | **Куриный шашлык** | 280 г | Филе куриных окорочков - 380 г, томатная паста - 20 г, соль - 5 г, рубленый чеснок - 3 г, растительное масло - 7 г, йогурт без добавок - 70 г, шпажки |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Порежьте филе на кубики размером 3 x 3 см. Смешайте все ингредиенты для маринада. Смешайте маринад с куриным филе. Затем насадите филе на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление. | | |
| **4-5** | **Мясо по-боярски** | 260 г | Свинина (шейная часть) - 280 г (4 куска), соль - 2 г, черный молотый перец - 0,5 г, нарезанные шампиньоны - 45 г, майонез - 55 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Натрите мясо специями. Положите мясо на тарелку. Поставьте тарелку на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите на мясо шампиньоны и смажьте майонезом. Продолжите процесс приготовления. | | |
| **4-6** | **Кулебяка с семгой** | 180 г | Замороженное слоеное тесто - 130 г<br>Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Разморозьте тесто. Раскатайте его до толщины 2 мм. Смешайте все ингредиенты для начинки. Положите начинку в центр теста. Слепите края теста. Придайте ему форму. Сделайте несколько надрезов. Смажьте яичным желтком. Разогрейте гриль в течение 5 минут. Положите сформованное тесто на пергаментную бумагу. Затем поместите его на решетку гриля. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, удалите пергаментную бумагу. Переверните выпечку. Продолжите процесс приготовления. | | |
| **4-7** | **Шашлык из лосося** | 280 г | Замороженное слоеное тесто - 130 г<br>Начинка: Филе семги, порезанное маленькими кубиками - 100 г, соль - 1 г, обжаренные кубики лука - 20 г, мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую - 30 г, яичный желток для смазки изделия - 1 шт. |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Перемешайте все ингредиенты и добавьте к рыбе. Замаринуйте в течение 15-20 мин. Затем насадите на шпажки. Положите их на тарелку и затем на решетку гриля. Начните приготовление. | | |

| Код | Блюдо | Размер порции | Ингредиенты |
|---|---|---|---|
| **4-8** | **Форель с овощами** | 210–240 г | Сливочное масло - 5 г, нашинкованная морковь - 35 г, нашинкованный лук - 25 г, мелко рубленый чеснок - 3 г, рубленые листья сельдерея - 5 г, форель - 1 шт. (220-250 г), соль - 1 г, белый молотый перец - 0,5 г, масло - 5 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи положите приправленную специями форель. Смажьте рыбу сливочным маслом. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. | | |
| **4-9** | **Печенье** | 160 г<br>(2 x 80 г) | Мука - 85 г, сахарная пудра - 25 г, масло - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль - 1 г |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на решетку гриля, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление. | | |
| **4-10** | **Клюквенный морс** | 200 мл | Замороженная клюква - 50 г, сахар - 35 г, вода - 200 мл |
| | **< Рекомендации >** | | |
| | Измельчите замороженную клюкву с помощью блендера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите. | | |

## ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и пр.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и СВЧ), используйте только ту посуду, которая подходит как для микроволновых печей, так и для обычных духовых шкафов.



Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе “Руководство по выбору посуды” на стр. 21.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 18 2014-07-16 7:17:42

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

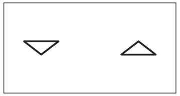
Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу, рыбу и фрукты/ягоды. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически.
Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

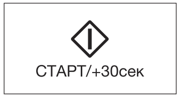
Сначала поместите замороженный продукт в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

**1.** Выберите тип продукта, который вы собираетесь готовить, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице).

**2.** Выберите вес продукта, нажимая кнопки (▽) и (△). Максимально допустимый вес - 1500 г.



**3.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).




**Результат:**

- Начинается размораживание продуктов.
- По истечении половины времени размораживания раздастся зуммерный сигнал как напоминание о том, что нужно перевернуть продукт.
- Чтобы завершить процесс разморозки, нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇) еще раз.

Продукты можно также размораживать, не используя автоматические параметры. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ и уровень мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе “Приготовление/Разогрев пищи” на стр. 11.

## ПАРАМЕТРЫ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В таблице ниже представлены разные программы режима автоматической ускоренной разморозки, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.
Перед размораживанием следует удалить упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт / ягоду на керамическую тарелку.

| Код | Блюдо | Порция | Врем выдержки | Рекомендации |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Мясо | 200-1500 г | 20-90 мин. | Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша. |
| 2 | Птица | 200-1500 г | 20-90 мин. | Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей. |
| 3 | Рыба | 200-1500 г | 20–80 мин. | Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе. |
| 4 | Фрукты/Ягоды | 100-600 г | 5-20 мин. | Равномерно разложите фрукты на плоском стеклянном блюде. Когда печь подаст звуковой сигнал, помешайте фрукты. Эта программа подходит для всех видов фруктов. |

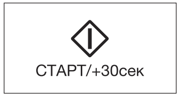
Для разморозки продуктов не в автоматическом режиме выберите функцию ручной разморозки и уровень мощности 180 Вт. Дополнительные сведения о функции ручной разморозки и времени разморозки см. на стр. 26.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

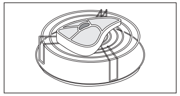
Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит решетка гриля.

**1.** Предварительно нагрейте гриль до нужной температуры, используя кнопку **Гриль** (∿), и задайте время разогрева, нажимая кнопки (▽) и (△).

**2.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).



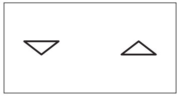

**3.** Откройте дверцу и положите продукты на решетку. Закройте дверцу



**4.** Нажмите кнопку **Гриль** (∿).

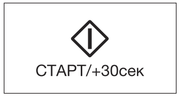
**Результат:** дисплей показывает следующую информацию:

**5.** Задайте время приготовления в режиме гриля, используя кнопки (▽) и (△). Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут.



**6.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

**Результат:** начнется приготовление на гриле. По его окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.




Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

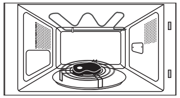
## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ: СВЧ И ГРИЛЬ

Комбинированный режим микроволн и гриля может использоваться для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания пищи.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, подходящие как для микроволновой печи, так и для обычного духового шкафа. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

Посуда в печи сильно нагревается, поэтому, прикасаясь к ней, ВСЕГДА пользуйтесь кухонными рукавицами.

**1.** Откройте дверцу печи.
Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



**2.** Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** (≋∿).

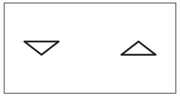
**Результат:** на дисплее отображается следующая информация:

| | |
|---|---|
| ≋∿ | (режим СВЧ и гриля) |
| 600 Вт | (выходная мощность) |

Выберите надлежащий уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** (≋∿) до тех пор, пока не отобразится соответствующий уровень мощности.

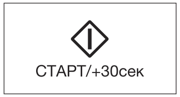
Температуру гриля настроить нельзя.

**3.** Выберите время приготовления, нажимая кнопки (▽) и (△). Максимальное время приготовления составляет 60 минут.



**4.** Нажмите кнопку **СТАРТ/+30 сек** (◇).

**Результат:** Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:
1) Раздастся четыре звуковых сигнала.
2) Напоминая об окончании приготовления, печь подаст 3 звуковых сигнала (по одному сигналу в минуту).
3) Затем вновь отобразится текущее время.

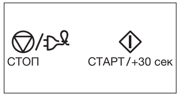



Максимальный уровень мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

## ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (◎) и **СТАРТ/+30 сек** (◇).

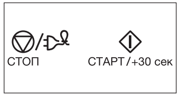



**Результат:**

- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

2. Чтобы вновь включить звуковой сигнал, одновременно нажмите кнопки **СТОП** (◎) и **СТАРТ/+30 сек** (◇) еще раз.




**Результат:**

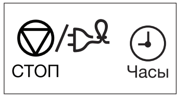
- На дисплее появится следующая индикация.

- Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная система безопасности, которая позволяет блокировать использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.

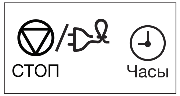
1. Одновременно нажмите кнопки **СТОП** (◎) и **Часы** (◷).




**Результат:**

- Печь заблокирована (выбор функций недоступен).
- На дисплее отобразится “L”.

2. Чтобы разблокировать печь, одновременно нажмите кнопки **СТОП** (◎) и **Часы** (◷) еще раз.




**Результат:** Печью можно пользоваться как обычно.

## РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведена информация о различных типах кухонных принадлежностей, возможности и способах их использования в микроволновой печи.

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| **Алюминиевая фольга** | ✓ ✗ | Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги. |
| **Блюдо для получения корочки** | ✓ | Не разогревайте предварительно более 8 минут. |
| **Фарфор и керамика** | ✓ | Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки. |
| **Одноразовая посуда из полиэфирного волокна** | ✓ | Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов. |
| **Упаковка продуктов быстрого приготовления** | | |
| • Полистироловые стаканчики и контейнеры | ✓ | Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. |
| • Бумажные пакеты или газеты | ✗ | Риск возгорания. |
| • Изготовленная из вторсырья бумага или посуда с металлической отделкой | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Стеклянная посуда** | | |
| • Посуда для приготовления | ✓ | Может использоваться при отсутствии металлической отделки. |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 21 2014-07-16 7:17:43

| Кухонные принадлежности | Пригодность для использования в микроволновой печи | Примечания |
|---|---|---|
| • Тонкостенная стеклянная посуда | ✓ | Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть. |
| • Стеклянные банки | ✓ | Следует снять крышку. Подходят только для разогрева. |
| **Металл** | | |
| • Блюда | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания. |
| • Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой | ✗ | |
| **Бумага** | | |
| • Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки | ✓ | Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги. |
| • Переработанная бумага | ✗ | Может стать причиной возникновения электрической дуги. |
| **Пластик** | | |
| • Контейнеры | ✓ | В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик. |
| • Пищевая пленка | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку. |
| • Пакеты для заморозки | ✓✗ | Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой. |
| **Вощеная или жиронепроницаемая бумага** | ✓ | Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания. |

✓ **: Рекомендуется**

✓✗ **: Использовать с осторожностью**

✗ **: Не рекомендуется**

# РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

## МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло запускает процесс приготовления пищи.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

**Кухонная посуда для микроволновой печи:**
Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому во время приготовления пищи запрещается пользоваться металлическими емкостями.

**Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:**
В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

**Использование крышки во время приготовления**
Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления.
Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или пищевой пленкой.

**Время выдержки**
После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 22 2014-07-16 7:17:43

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.

Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накройте на время выдержки.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. ложку) холодной воды. |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. |
| Горошек | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Зеленая фасоль | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды. |
| Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |
| Овощная смесь (китайские) | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды. |

## Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

**Рис:** Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой - рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой. По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание. За время приготовления рис впитывает не всю воду.

**Макаронные изделия:** Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|---|
| Белый рис (пропаренный) | 250 г | 800 Вт | 16-17 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Коричневый рис (пропаренный) | 250 г | 800 Вт | 21-22 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смесь риса (рис + дикий рис) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | Добавьте 500 мл холодной воды. |
| Смешанная каша (рис + злаки) | 250 г | 800 Вт | 18-19 | 5 | Добавьте 400 мл холодной воды. |
| Макаронные изделия (паста) | 250 г | 800 Вт | 11-12 | 5 | Добавьте 1000 мл горячей воды. |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 23 2014-07-16 7:17:43

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло
Накройте на время выдержки (3 минуты).

**Совет.** Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| Брокколи | 250 г<br>500 г | 4-4½<br>7-7½ | 3<br>3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| Брюссельская капуста | 250 г | 5½-6½ | 3 | Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды. |
| Морковь | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера. |
| Цветная капуста | 250 г<br>500 г | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разложите соцветия стеблями к центру блюда. |
| Кабачки | 250 г | 3½-4 | 3 | Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости. |
| Баклажаны | 250 г | 3½-4 | 3 | Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока. |
| Лук-порей | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками. |
| Грибы | 125 г<br>250 г | 1½-2<br>3-3½ | 3<br>3 | Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол. |
| Лук | 250 г | 5½-6 | 3 | Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды. |
| Перец | 250 г | 4½-5 | 3 | Нарежьте перец мелкими ломтиками. |
| Картофель | 250 г<br>500 г | 4-5<br>7½-8½ | 3<br>3 | Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера. |
| Брюква | 250 г | 5-5½ | 3 | Нарежьте брюкву мелкими кубиками. |

## РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.
Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице ниже. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, а также для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

### Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда больших размеров, например крупные куски мяса, поскольку зачастую они подсыхают снаружи и не прогреваются в центре. Рекомендуется разогревать небольшие порции.

### Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 800 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт.
Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).
Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.
Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева, который может испортить пищу.
Лучше установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если потребуется.

### Время разогрева и выдержки

При первом разогревании пищи полезно записать время, которое потребовалось для разогрева, чтобы можно было обратиться к этим записям в будущем.
Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.
После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Если в таблице не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты. Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Также ознакомьтесь с разделом, в котором описаны меры предосторожности.

## РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте жидкость не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

## РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:** Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева!
Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять: 30-40 °C.

**ДЕТСКОЕ МОЛОКО:** Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте бутылочку вместе с соской, так как в случае перегрева бутылочка может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки, а также перед употреблением! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура продукта: около 37 °C.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Во избежание ожогов необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

### Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время | Время выдержки (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Детское питание (овощи + мясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. | | | |
| Детская каша (крупа + молоко + фрукты) | 190 г | 600 Вт | 20 с | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи. | | | |
| Детское молоко | 100 мл | 300 Вт | 30–40 с | 2-3 |
| | 200 мл | 300 Вт | 50 сек - 1 мин | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру. | | | |

### Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

| Блюдо | Порция | Мощность | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Напитки (кофе, чай и вода) | 150 мл (1 чашка) | 800 Вт | 1-1½ | 1-2 |
| | 250 мл (1 стакан) | 800 Вт | 1½-2 | 1-2 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте. | | | |
| Суп (охлажденная) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Тушенка (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите рагу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол | | | |
| Макаронные изделия с соусом (охлажденная) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на мелкую керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол. | | | |
| Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите мучные изделия с начинкой (например, равиоли, тортеллини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол. | | | |
| Готовое блюдо (охлажденное) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей. | | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 25 2014-07-16 7:17:44

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Этот режим особенно удобен, если к вам неожиданно пришли гости.
Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.
Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая крышкой. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.
Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись.
Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.
Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

**Совет.** Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, маленькие порции размораживается быстрее, чем большие. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

| Блюдо | Порция | Время (мин.) | Время выдержки (мин.) |
|---|---|---|---|
| **Мясо** | | | |
| Говяжий фарш | 250 г<br>500 г | 6½-7½<br>10-12 | 5-25<br>5-25 |
| Свиные бифштексы | 250 г | 7½-8½ | 5-25 |
| | **Инструкции** | | |
| | Поместите мясо на плоскую керамическую тарелку. Защитите тонкие края с помощью алюминиевой фольги. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | |
| **Птица** | | | |
| Кусочки курицы | 500 г (2 шт.) | 14½-15½ | 15-40 |
| Целая курица | 900 г | 28-30 | |
| | **Инструкции** | | |
| | Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на мелкое керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | |
| **Рыба** | | | |
| Рыбное филе | 250 г (2 шт)<br>400 г (4 шт) | 6-7<br>12-13 | 5-15 |
| | **Инструкции** | | |
| | Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните ножки алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | |
| **Фрукты** | | | |
| Ягоды | 250 г | 6-7 | 5-10 |
| | **Инструкции** | | |
| | Разложите фрукты тонким слоем на мелком круглом стеклянном блюде (большого диаметра). | | |
| **Хлеб** | | | |
| Булочки (по 50 г каждая) | 2 шт.<br>4 шт. | ½-1<br>2-2½ | 5-20<br>5-20 |
| Тосты/Сэндвичи | 250 г | 4½-5 | 5-20 |
| Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука) | 500 г | 8-10 | |
| | **Инструкции** | | |
| | Положите булочки по кругу, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в центре вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания! | | |

## ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он работает, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 3-4 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

**Кухонные принадлежности для гриля:**

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Пища, которую можно готовить в режиме гриля:**

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, стейки из рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

**Важное замечание.**

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

## СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно. В этой модели печи есть три комбинированных режима приготовления:
600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

**Кухонные принадлежности для режима “СВЧ + гриль”**

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

**Продукты, которые можно готовить в режиме “СВЧ + гриль”:**

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

**Важное замечание.**

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

### Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Булочки (упаковка 50 г) | 2 шт. | - | 300 Вт + Гриль (1-1½) | Только гриль (1-2) |
| | 4 шт. | - | 300 Вт + Гриль (2-2½) | Только гриль (1-2) |
| | **Инструкции** | | | |
| | Разложите булочки по кругу на нижней полке. Готовьте булочки на гриле со второй стороны, пока не образуется необходимая корочка. Дайте постоять 2-5 минуты. | | | |
| Багеты + начинка (томаты, сыр, ветчина, грибы) | 250–300 г (2 шт.) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите 2 замороженных багета рядом друг с другом на полку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Запеченное блюдо (овощи или картофель) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | - |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте тарелку на полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Макаронные изделия (паста) (трубочки с начинкой, макарони, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Только гриль (2-3) |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите замороженную пасту в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Запеченные панированные кусочки куриного филе | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Инструкции** | | | |
| | Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. Переверните после первого цикла. | | | |
| Чипсы, приготовленные в печи | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку. | | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 27 2014-07-16 7:17:44

### Руководство по приготовлению свежих продуктов с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 3-4 минуты. Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления в режиме гриля.

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Ломтики тоста | 4 шт. (по 25 г) | Только гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | **Инструкции** | | | |
| | Положите тосты рядом друг с другом на решетку. | | | |
| Булочки (уже испеченные) | 2-4 шт. | Только гриль | 2-3 | 2-3 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Разложите булочки по кругу нижней стороной вверх на вращающемся подносе. | | | |
| Томаты-гриль | 200 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль (4½-5½) | Только гриль (2-3) |
| | 400 г (4 шт) | - | 300 Вт + Гриль (7-8) | Только гриль (2-3) |
| | **Инструкции** | | | |
| | Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху сыром. Разложите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте на решетку. | | | |
| Тосты по Гавайски (кусочки ветчины, ананаса, сыра) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | - |
| | **Инструкции** | | | |
| | Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите тосты с ингредиентами на подставку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на полку. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеный картофель | 250 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | **Инструкции** | | | |
| | Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на подставку срезами в сторону гриля. | | | |

| Свежие продукты | Порция | Мощность | Время на 1 сторону (мин.) | Время на 2 сторону (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Кусочки курицы | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + Гриль | 10-12 | 12-13 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Смажьте куски курицы маслом и посыпьте специями. Разложите их по кругу, косточками в середину. При размещении одного куска курицы не кладите его в центр полки. Дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Бараньи котлеты/ бифштексы (среднего размера) | 400 г (4 шт) | Только гриль | 12-15 | 9-12 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Свиные бифштексы | 250 г (2 шт) | - | 300 Вт + Гриль 7–8 | Только гриль 6-7 |
| | **Инструкции** | | | |
| | Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Положите их по кругу на подставку. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты. | | | |
| Печеные яблоки | 1 яблоко (прибл. 200 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ | - |
| | 2 яблока (примерно 400 г) | 300 Вт + Гриль | 6-7 | - |
| | **Инструкции** | | | |
| | Выньте из яблок сердцевину и наполните их изюмом и вареньем Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на вращающийся поднос. | | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 28 2014-07-16 7:17:44

### РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 800 Вт, пока масло не растопится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

### РАСТАПЛИВАНИЕ ЖЕЛАТИНА

Замочите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодной воде. Слейте воду и положите желатин в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3½ до 4½ минут с использованием уровня мощности 800 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 800 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 800 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г нарезанного миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя кухонные рукавицы!

## ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки

**ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду.Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте все брызги и пятна с внутренних поверхностей или роликовой подставки с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

**СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители.Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

**Чистите** внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

РУССКИЙ



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 29 2014-07-16 7:17:44

## ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

**НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
**Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

| **Модель** | **GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR/ GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR** |
|---|---|
| **Источник питания** | 230 В ~ 50 Гц |
| **Потребление электроэнергии** | |
| Микроволновая печь | 1200 Вт |
| Гриль | 1100 Вт |
| Комбинированный режим | 2300 Вт |
| **Производимая мощность** | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| **Рабочая частота** | 2450 МГц |
| **Магнетрон** | OM75P(31) |
| **Метод охлаждения** | Двигатель вентилятора |
| **Размеры (Ш x В x Г)** | |
| Внешние | 489 x 275 x 355 мм |
| Внутренняя камера печи | 330 x 211 x 324 мм |
| **Объем** | 23 литров |
| **Вес** | |
| Нетто | Прибл. 13,0 кг |

※ **оборудование класса I**

| | |
|---|---|
| | Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. |
| | Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. |

## ПРИМЕЧАНИЕ

## ПРИМЕЧАНИЕ

РУССКИЙ



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_RU.indd 31 2014-07-16 7:17:44

SAMSUNG

EAC

**Производитель :** Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Адрес производителя :**
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Адрес мощностей производства** :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Страна производства** : Малайзия

**Импортер в России :**
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

| СТРАНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-УЗЕЛ |
| --- | --- | --- |
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) | |
| UZBEKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | |
| KYRGYZSTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 7-495-363-17-00 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |

DE68-03132V-02

GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR
GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR

# Мікрохвильова піч

## Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100% Recycled Paper

**Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.**

SAMSUNG

GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 1 2014-07-16 7:13:47

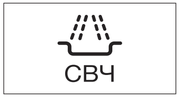
# ЗМІСТ

Короткий наочний посібник ........ 2
Піч ........ 3
Панель керування ........ 4
Приладдя ........ 4
Користування цією інструкцією ........ 5
Важлива інформація з техніки безпеки ........ 5
Пояснення символів і піктограм ........ 5
Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль ........ 5
Важливі інструкції з техніки безпеки ........ 6
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) ........ 8
Встановлення мікрохвильової печі ........ 9
Встановлення часу ........ 9
Що робити в разі виникнення питань або сумнівів ........ 10
Як працює мікрохвильова піч ........ 10
Приготування/Розігрівання ........ 11
Рівень потужності ........ 11
Регулювання часу приготування ........ 11
Зупинка приготування їжі ........ 12
Встановлення режиму заощадження електроенергії ........ 12
Використання функції усунення запахів ........ 12
Використання режиму очищення парою ........ 12
Використання функції «приготування російських страв» ........ 13
Режим швидкого приготування російських страв/Приготування ........ 13
Вибір приладдя ........ 18
Використання режиму автоматичного швидкого розмороження ........ 19
Параметри автоматичного швидкого розмороження ........ 19
Приготування в режимі гриля ........ 20
Поєднання мікрохвиль і гриля ........ 20
Вимкнення звукового сигналу ........ 21
Блокування мікрохвильової печі для безпеки ........ 21
Посібник із вибору посуду ........ 21
Посібник із приготування їжі ........ 22
Чищення мікрохвильової печі ........ 29
Зберігання та ремонт мікрохвильової печі ........ 30
Технічні характеристики ........ 30

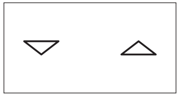
# КОРОТКИЙ НАОЧНИЙ ПОСІБНИК

Для приготування їжі.

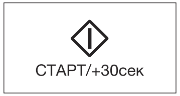
1. Помістіть продукти в піч.
   Виберіть рівень потужності, натиснувши один або кілька разів кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ( ) .




2. Натисніть кнопки ( ) і ( ) .



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).

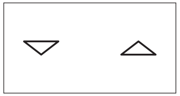



**Результат:** Почнеться приготування страви. Коли приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

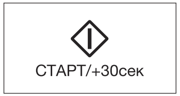
Для швидкого розмороження продуктів.

1. Помістіть заморожені продукти в піч.
   Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** ( ).

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок ( ) та ( ).

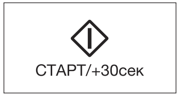


3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).




Щоб продовжити час приготування на 30 секунд.

Залиште продукти в печі.
Натисніть один або кілька разів кнопку **+30 сек** для кожних 30 секунд, які треба додати.



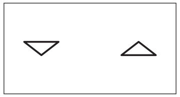



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 2 2014-07-16 7:13:47

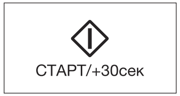
Для приготування страв на грилі

1. Натисніть кнопку **Гриль** (⩊).

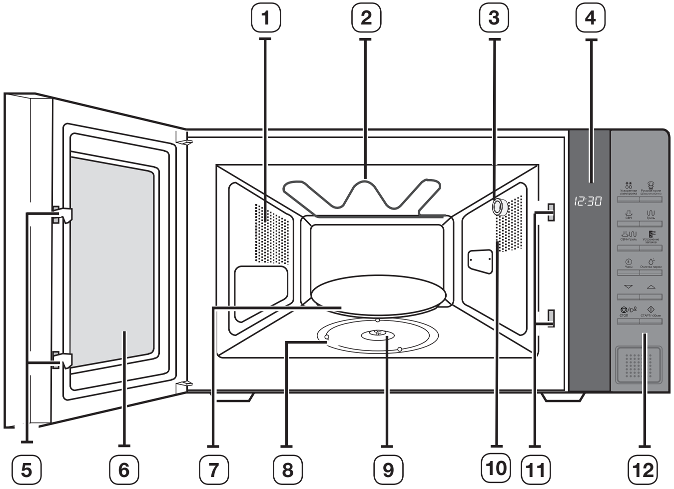
2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (▽) та (△).



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

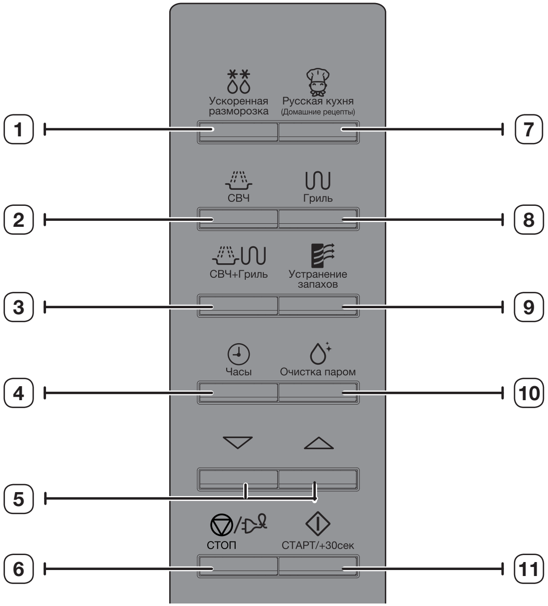



## ПІЧ




1. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
2. ГРИЛЬ
3. ТРИМАЧ ПОСУДИНИ ДЛЯ ВОДИ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. ДВЕРЦЯТА
7. СКЛЯНА ТАРІЛКА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. МУФТА
10. ОСВІТЛЕННЯ
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



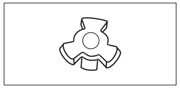

1. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
2. ВИБІР РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ/РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ
3. ВИБІР КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ
4. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
5. КНОПКА ЗБІЛЬШЕННЯ (△)/ ЗМЕНШЕННЯ (▽) (час приготування, вага, розмір порції)
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. КНОПКИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ
8. ВИБІР РЕЖИМУ ГРИЛЯ
9. КНОПКА УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ
10. КНОПКА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ
11. КНОПКА ПУСК/ +30 СЕК

## ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

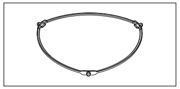
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   **Призначення:** Муфта обертає скляну тарілку.



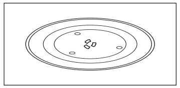
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   **Призначення:** Роликова опора підтримує скляну тарілку.



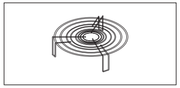
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

   **Призначення:** Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



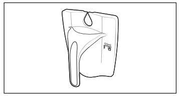
4. **Решітка для гриля**, яку ставлять на скляну тарілку.

   **Призначення:** Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



5. **Посудина для води для чищення,** дивіться стор. 12.

   **Призначення:** Посудина для води використовується для чищення печі.



☛ НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 4 2014-07-16 7:13:48

## КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**
**УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.**

**Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.**

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

## ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

| | |
|---|---|
| ПОПЕРЕДЖЕННЯ | Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**. |
| УВАГА | Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**. |

| | |
|---|---|
| Попередження; небезпека пожежі | Попередження; гаряча поверхня |
| Попередження; електрика | Попередження; вибухонебезпечна речовина |
| НЕ намагайтеся виконати цю дію. | Чітко дотримуйтеся вказівок. |
| НЕ розбирайте виріб. | Вийміть штепсель із розетки. |
| НЕ торкайтесь. | Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом. |
| Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу. | Примітка |
| Важлива інформація | |

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під’єднаних до електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) вм’ятини, подряпини або зламані дверцята, ручка, зовнішня панель або панель управління;

(б) зламана або відсутня тарілка, направляючий ролик, муфта або решітка-гриль.

## ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

| ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не торкайтеся штепселя вологими руками. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від’єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку). | ✔ | ✔ | | |
| Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Надійно під’єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не зачіпайте кабель живлення за металевий об’єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування. | ✔ | ✔ | | |
| Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч. | ✔ | ✔ | | |
| Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі. | ✔ | ✔ | | |
| За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⊘ | Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| ⊘ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⊘ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою. | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об’єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання.<br>У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.<br>• Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.<br>• Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов’язку.<br>• Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити. | | | | ✓ |
| ⊘ | Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини. | | | ✓ | |
| ★ | Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ★ | Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від’єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ⊘ | В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення). | | ✓ | ✓ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення). | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі). | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. | | ✔ | | |

| ⚠ УВАГА | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав’язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися. | ✔ | | ✔ | |
| Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від’єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло без доступу кисню. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями. | ✔ | ✔ | | |
| Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо. | | | ✔ | ✔ |
| Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне. | ✔ | | ✔ | |
| Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків. | | | ✔ | |
| Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне. | | | ✔ | |
| Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню. | | | ✔ | |
| Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі. | | | ✔ | |
| Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі. | ✔ | | | ✔ |
| Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла. | ✔ | | | ✔ |
| Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»). | ✔ | | ✔ | |
| Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

**(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)**

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров’ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

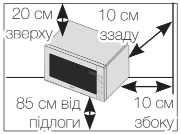
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

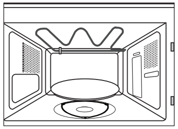
## ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі для нормальної вентиляції.




2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під’єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

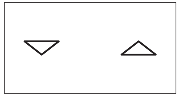
Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з’явиться індикація «:0», «88:88» або «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

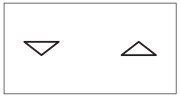
| 1. **Щоб показувати час у…** | **Тоді натисніть кнопку Часы (Годинник) (◷)...** |
|---|---|
| 24-годинному форматі | один раз |
| 12-годинному форматі | два рази |

2. Встановіть години за допомогою кнопок (▽) і (△).



3. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** (◷).

4. Встановіть хвилини за допомогою кнопок (▽) і (△).



5. Натисніть кнопку **Часы (Годинник)** (◷).

## ЩО РОБИТИ В РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПИТАНЬ АБО СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

**Це звичайне явище.**

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові відблиски навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

**Після натиснення кнопки ◇ піч не працює.**

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

**Зовсім не відбувається приготування їжі.**

- Перевірте, чи правильно встановлено час і/або натиснуто кнопку ◇.
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

**Їжа не готова або надто запечена.**

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

**Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).**

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.

**Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.**

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від’єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Якщо ці інструкції не допоможуть усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії SAMSUNG.

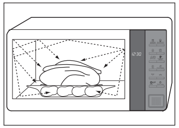
## ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.
Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- розмороження продуктів;
- швидкого підігрівання/приготування їжі;
- приготування їжі.

Принципи приготування їжі.

1. Хвилі, які виробляє магнетрон, рівномірно розповсюджуються на їжу, яка обертається на скляній тарілці. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.



3. Час приготування їжі може бути різним залежно від рецепту та властивостей продуктів. Зокрема:
   - кількості та густини;
   - вмісту води;
   - початкової температури (охолоджені чи кімнатної температури).

Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі. Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв і цій інструкції, щоб отримати:

- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

## ПРИГОТУВАННЯ/РОЗІГРІВАННЯ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** ().

   СВЧ

   **Результат:** На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
   Виберіть відповідний рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Мікрохвилі)** (), доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (▽) та (△).

3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ().

   СТАРТ/+30сек

   **Результат:** Всередині печі засвітиться світло, і тарілка почне крутитися.
   1) Починається приготування їжі, і коли воно завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
   3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.

**Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Якщо потрібно розігріти їжу протягом короткого часу на максимальній потужності (800 Вт), просто натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд часу приготування. Піч відразу почне роботу.

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

| Рівень потужності | Вихідна потужність | |
|---|---|---|
| | МІКРОХВИЛІ | ГРИЛЬ |
| ВИСОКИЙ | 800 Вт | |
| ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО | 600 Вт | |
| СЕРЕДНІЙ | 450 Вт | |
| НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО | 300 Вт | |
| РОЗМОРОЖЕННЯ () | 180 Вт | |
| НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ I () | 300 Вт | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ II () | 450 Вт | 1100 Вт |
| КОМБІНОВАНИЙ III () | 600 Вт | 1100 Вт |

Якщо вибрати високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

## РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

СТАРТ/+30сек

УКРАЇНСЬКА

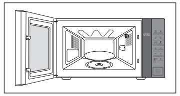


GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 11 2014-07-16 7:13:55

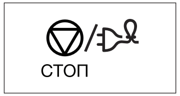
## ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.
   **Результат:** Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і ще раз натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).



2. Щоб зупинити повністю, натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (▽).
   **Результат:** Приготування їжі припиняється. Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (▽).

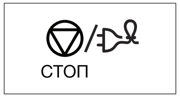



Щоб скасувати будь-які задані параметри режимів приготування до початку приготування, просто натисніть кнопку **СТОП (Зупинити)** (▽).

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч обладнано функцією заощадження електроенергії. Ця система дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

- Натисніть кнопку **заощадження електроенергії** (⏻).
- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята - на дисплеї з'явиться індикація поточного часу. Піч готова до використання.




## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ УСУНЕННЯ ЗАПАХІВ

Використовуйте цю функцію після закінчення приготування продуктів із різким запахом або за значного задимлення всередині печі.

Після цього натисніть кнопку **Устранение запахов (Усунення запахів)** (≋). По завершенні роботи ви почуєте чотири звукові сигнали.

Час усунення запахів запрограмований на заводі на 5 хвилин. Його можна збільшувати з кроком у 30 секунд за допомогою кнопки **+30 сек**.

Максимальний час усунення запахів становить 15 хвилин.

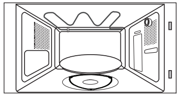
## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

Пара, вироблена системою парового очищення, зволожить поверхню внутрішньої камери. Після використання функції парового очищення можна легко почистити внутрішню камеру печі.

Використовуйте цю функцію лише після повного охолодження печі (до кімнатної температури)

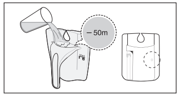
Використовуйте лише звичайну воду, у жодному разі не дистильовану.

1. Відкрийте дверцята.

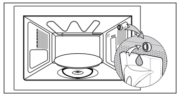


2. Наповніть водою посудину до позначки рівня, що знаходиться зовні на посудині (приблизно 50 мл).

   Якщо налити більше 50 мл, вода може витікати через отвір позаду. Упевніться, що води не більше 50 мл.

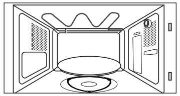



3. Вставте посудину для води у верхній тримач для посудини справа на стінці внутрішньої камери печі.

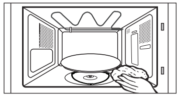


4. Закрийте дверцята.
5. Натисніть кнопку **Очистка паром (Чищення парою)** (💧). Під час чищення парою спостерігатиметься**невеличкий туман**. Це не є несправність, **ОДНАК ПАРА ЗАТУЛЯЄ** світло **ВСЕРЕДИНІ.**

6. Відкрийте дверцята.



7. Протріть піч зсередини сухим кухонним рушником. Скляну тарілку та лише нижню решітку слід знімати лише за допомогою кухонного паперу.



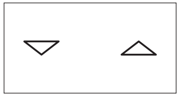
⚠ Використовуйте посудину для води лише для функції **очищення парою**.

Готуючи не рідкі страви, виймайте посудину для води, оскільки вона може пошкодитись або спричинити пожежу в мікрохвильовій печі.

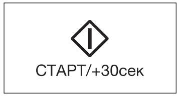
## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

Час приготування в режимі приготування російських страв встановлюється автоматично.
Тип продуктів можна вибрати, натиснувши кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты) (Російська кухня (Домашні рецепти)** потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, натиснувши кнопку **Русская кухня (Домашние рецепты) Російська кухня (Домашні рецепти)** ( ) один чи кілька разів. (Дивіться таблицю на наступній сторінці).
   (1. СНІДАНОК, 2.ОБІД, 3. ВЕЧЕРЯ, 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ)



2. Виберіть продукти натисненням кнопок (▽) і (△). (Дивіться таблицю на наступній сторінці).




3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** ( ).
   **Результат:** Коли приготування завершиться
   1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
   2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
   3) На дисплеї знову з’явиться відображення поточного часу.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

## РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено 4 різні програми режиму приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

### 1. СНІДАНОК

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| 1-1 | **Вівсянка** | 260 г | Суха вівсянка «Геркулес» – 50 г, цукор – 5 г, сіль – 0,5 г, окріп – 200 мл, холодне молоко – 100 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окріп і молоко та ретельно перемішайте. Увімкніть програму. | | |
| 1-2 | **Гречка** | 200 г | Гречка – 100 г, цукор – 2 г, окріп – 300 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Увімкніть програму. | | |
| 1-3 | **Тост із сиром** | 40-60 г | Хліб для тостів – 2 шт. (по 26-28 г), сир – 2 шт. (по 20 г) |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть два тости на решітку для гриля. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть тости і накрийте їх сиром. Потім продовжте приготування. | | |
| 1-4 | **Яйце «Пашот»** | 1 шт. | Яйце – 1 шт., вода – 150 мл, оцет 9 % – 10-15 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в мисці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжте приготування. | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 13 2014-07-16 7:13:56

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **1-5** | **Хліб із консервованим лососем і гарячим майонезом** | 2 x 75 г | Хліб – 2 шт. (по 22 г), консервований лосось – 60 г (по 30 г), майонез – 36 г (по 18 г на шт.), зелена цибуля (подрібнена) – 2-5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть два шматки хліба на решітку для гриля. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть хліб. Переверніть хліб і покладіть на нього консервованого лосося та майонез. Потім продовжте приготування.<br>Зверху прикрасьте нарізаною цибулею. | | |
| **1-6** | **Сосиски з консервованим горошком** | Сосиски – 2 шт.<br>Гарячий горошок – 132 г | Сосиски – 2 шт. (по 50 г), масло – 5 г, консервований горошок –135 г (суха вага) |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | У тарілку покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Увімкніть програму. | | |
| **1-7** | **Омлет** | 130-135 г | Яйце – 3 шт., молоко – 30 мл, сіль – 2 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Увімкніть програму. | | |
| **1-8** | **Сирники** | 95 г<br>(2 шт.) | Кисломолочний сир – 90-100 г, борошно – 10 г, цукор (ванільний) – 10 г, сіль – 0,5 г, яйце – ¼ шт., масло – 5-10 г (для змащування) |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Ретельно змішайте всі складники, крім масла. Сформуйте два круглі плескаті сирники. Змастіть сирники маслом. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть сирники і продовжуйте приготування страви. | | |
| **1-9** | **Кекс** | 180 г | Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г, масло – 40 г, яйце – 0,5 шт., молоко – 30 мл, порошок для печива – 3 г, борошно – 100 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Увімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне. | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **1-10** | **Лимонні кульки з пісочного тіста** | 190 г<br>(5 шт.) | Борошно – 100 г, масло – 50 г, цукор – 40 г, жовток – 0,5 шт., тепла вода – 1 ст. л., лимонна цедра<br>Для глазурі: жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте усе на скляну тарілку. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування.<br>Дайте кулькам вистигнути. | | |

## 2. ОБІД

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **2-1** | **Борщ** | 340 г | (1) Буряк тертий – 50 г, нарізана соломкою капуста – 20 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, томатна паста – 15 г, цукор – 5 г<br>(2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 650 мл, лавровий лист – 1 шт.<br>Оцет 9 % – 5 мл за бажанням |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, покладіть лавровий лист. Ретельно перемішайте і продовжуйте приготування. | | |
| **2-2** | **Капусняк** | 350 г | (1) Нарізана соломкою капуста – 45 г, морква терта – 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, картопля, нарізана довгими скибками – 25 г, томатна паста – 10 г, М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл<br>(2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл, лавровий лист – 1 шт. |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжте приготування. | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 14 2014-07-16 7:13:57

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **2-3** | **М’ясна солянка** | 340 г | (1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл<br>(2) Каперси – 7 г, нарізані солені огірки – 50 г, томатна паста – 10 г, чорні оливки – 16 г, маринад із чорних оливок – 20 мл, лавровий лист – 1 шт., м’ясне асорті – 30 г, м’ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте приготування. | | |
| **2-4** | **Овочевий суп** | 350 г | Морожені овочі – 150 г, овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму. | | |
| **2-5** | **Курячий бульйон із вермішеллю** | 350 г | Вермішель – 10 г, куряче філе – 50 г, терта морква - 15 г, нарізана соломкою цибуля – 10 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму. | | |
| **2-6** | **Котлети** | 114 г<br>(2 шт.) | (1) Білий хліб – 10 г, молоко – 15 мл<br>(2) Мішаний фарш зі свинини та яловичини – 120 г, сіль – 2 г, чорний перець – 1 г<br>(3) Панірувальні сухарі – 5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Вилийте молоко на хліб (1). Ретельно перемішайте його з м’ясним фаршем. Додайте приправи (2). Сформуйте дві кульки, обкачайте їх у сухарях (3). Покладіть на тарілку. Увімкніть програму. | | |
| **2-7** | **Стейк із лосося на грилі** | 150-170 г | Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г, сіль – 1 г, лимон – 15 г (витиснути сік), олія – 5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Приправте стейк із лосося, скропіть його олією. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть стейк. Потім продовжте приготування. | | |
| **2-8** | **Свиняча шия з гірчичним соусом** | 250 г | (1) Свиняча шия – 150 г, морква терта – 20 г, нарізана соломкою цибуля – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для соусу: Борошно – 5 г, діжонська гірчиця – 20 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Поріжте м’ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Викладіть у тарілку. Ретельно перемішайте, поставте в піч і ввімкніть програму.<br>Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви. | | |
| **2-9** | **Пельмені** | 185 г<br>(15 шт.) | Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 400 мл, чорний перець горошком – 3-5 шт., лавровий лист – 1 шт. |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть суміш. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Увімкніть програму. | | |
| **2-10** | **Компот із сухофруктів** | 200 мл | Курага – 25 г, чорнослив – 20 г, яблучна сушка – 15 г, цукор – 10 г, лимонна кислота – 2 щіпки,<br>окріп – 450 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Увімкніть програму. | | |

## 3. ВЕЧЕРЯ

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **3-1** | **М’ясний рулет із яйцем, звареним на твердо** | 180 г | М’ясний фарш (яловичина та свинина) – 150 г, яйце, зварене на твердо – 1 шт., сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Додайте приправи у фарш і ретельно вимішайте руками. Розкачайте фарш кругом. У центр покладіть яйце. Закрийте яйце з усіх боків м’ясом. Сформуйте м’ясо у дугу. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. | | |

УКРАЇНСЬКА

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| 3-2 | **Ліниві голубці** | 225 г<br>(2 шт.) | (1) М'ясні кульки<br>(а) М'ясний фарш (яловичина та свинина) – 120 г, варений звичайний рис – 25 г, нарізана капуста – 25 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г<br>(б) Нарізана соломкою цибуля – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для соусу:<br>Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Додайте у фарш овочі та приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки овальної форми. Покладіть у миску цибулю. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном (б). Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. | | |
| 3-3 | **Фрикадельки в томатному соусі** | 265 г<br>(2 шт.) | (1) М'ясні кульки<br>(а) Білий хліб – 30 г, молоко – 35 мл, м'ясний фарш (яловичина та свинина) – 130 г, сіль – 1-2 г, чорний перець мелений – 0,5 г<br>(б) Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 30 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл<br>(2) Для соусу:<br>Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Намочіть хліб у молоці. Покладіть хліб у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками (а). Сформуйте дві кульки. Покладіть у миску цибулю і моркву (б). Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування. | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| 3-4 | **Курячі ніжки з чорносливом** | 325 г<br>(2 шт.) | Нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячі ніжки – 2 шт. (по 160-180 г), чорнослив – 5-7 шт. (50 г), курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть у миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви. | | |
| 3-5 | **Індичка тушкована з овочами** | 315 г | Філе індички, нарізане довгими скибками – 150 г, нарізані соломкою цукіні – 50 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, нарізана соломкою морква – 20 г, курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви. | | |
| 3-6 | **Печена картопля** | 140-180 г<br>(1-2 шт.) | Велика картопля (160-200 г) – 1-2 шт. |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо. | | |
| 3-7 | **Рататуй** | 260 г | Цукіні, нарізані кубиками – 100 г, морква, нарізана кубиками – 60 г, болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г, цибуля, нарізана кубиками – 45 г, подрібнений часник – 6 г, томатна паста – 10 г, орегано та базилік до смаку), овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Увімкніть програму. | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 16 2014-07-16 7:13:57

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| 3-8 | **Гречаники** | 224 г | (а) Кисломолочний сир 9 % – 120-140 г, цукор – 10-15 г, сіль – 0,5 г, яйце – ½ шт., зварена гречка – 140 г<br>(б) Білий хліб – 5 г, панірувальні сухарі – 1-2 г<br>(в) Сметана – 30 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Змішайте всі складники (а). Покладіть у миску, змащену маслом і посипану сухарями (б). Зверху вилийте сметану (в). Поставте в піч і ввімкніть програму. | | |
| 3-9 | **Риба по-староросійськи** | 340 г | (1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г, нарізана соломкою морква – 30 г, нарізана соломкою цибуля – 15 г, рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для соусу: Борошно – 10 г, томатна паста – 10 г, сметана – 30 г, вода – 50 мл<br>(3) Філе коропа або судака – 150 г, лавровий лист – 1 шт. |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжте приготування | | |
| 3-10 | **Риба по-московськи** | 270 г | (1) Шампіньйони – 30 г, філе судака – 150 г, олія – 5 г<br>(2) Сметана – 30 г (по 15 г на 2 шматки)<br>(3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. (по 60-70 г), сіль – 5 г, білий перець мелений – ½ г, тертий сир – 25 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Увімкніть програму.<br>Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в керамічну миску (в центр) (2).<br>Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжте приготування | | |
| 3-11 | **Заморожена піца** | 370 г | Заморожена піца – 350 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть заморожену піцу на вощеному папері на решітку для гриля. Увімкніть програму. | | |

## 4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| 4-1 | **Фарширований м'ясом болгарський перець** | 480-500 г (2 шт.) | (1) Болгарський перець – 2 шт. (по 80 г), м'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини), варений звичайний рис – 10-20 г, сіль – 5г, чорний перець мелений – 0,5 г, м'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл<br>(2) Для соусу: Борошно – 5 г, томатна паста – 10 г, вода – 50 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування. | | |
| 4-2 | **Расстєгай із рибою** | 75 г (1 шт.) | (1) Морожене листкове тісто (2 квадрати) – ¼ форми<br>(2) Начинка: нарізане дрібними кубиками філе судака – 25 г, нарізані кубиками шампіньйони – 6 г, варений звичайний рис – 4 г, жовток – ¼ яйця для змащування |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Розморозьте тісто. Наріжте тісто до потрібного розміру (1). Змішайте всі складники для начинки (2). Викладіть начинку на середину тіста. Складіть човником. Змастіть жовтком. Покладіть на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, перекладіть човник із тарілки на вощений папір. Покладіть пиріжок на вощеному папері на решітку для гриля. Потім продовжте приготування. | | |
| 4-3 | **Сир у панірувальних сухарях** | 125 г (5 шт.) | Сир – 125 г (4-5 шт. по 25 г кожен), яйце – 0,5 шт., панірувальні сухарі – 3-5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Поріжте сир квадратами 5x5 см. Обкачайте у жовтку і сухарях. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть сир на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 17 2014-07-16 7:13:57

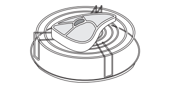
| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **4-4** | **Курячий шашлик** | 280 г | Філе з курячої ніжки – 380 г, томатна паста – 20 г, сіль – 5 г, посічений часник – 3 г, олія – 7 г, звичайний йогурт – 70 г, палички |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Поріжте філе кубиками 3x3 см. Змішайте всі складники для маринаду. Покладіть куряче філе у маринад. Нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму. | | |
| **4-5** | **М'ясо по-боярськи** | 260 г | Свиняча шия – 280 г (розрізана на 4 частини), сіль – 2 г, чорний перець мелений – 0,5 г, шампіньйони, нарізані скибками – 45 г, майонез – 55 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Приправте м'ясо. Викладіть м'ясо на тарілку. Поставте тарілку на решітку для гриля. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, викладіть на м'ясо шампіньйони і залийте майонезом. Потім продовжте приготування. | | |
| **4-6** | **Кулебяка із сьомгою** | 180 г | Листкове тісто – 130 г<br>Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Розморозьте тісто. Розкачайте до товщини 2 мм. Змішайте всі складники для начинки. Викладіть начинку на середину тіста. Зчепіть кінці тіста. Сформуйте. Зробіть кілька надрізів. Змастіть жовтком. Попередньо розігрійте мікрохвильову піч протягом 5 хв. у режимі гриля. Покладіть тісто на вощений папір. Розмістіть його на решітці для гриля. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, зніміть вощений папір. Переверніть виріб. Потім продовжте приготування. | | |
| **4-7** | **Лососевий шашлик** | 280 г | Листкове тісто – 130 г<br>Начинка: нарізане дрібними кубиками філе лосося – 100 г, сіль – 1 г, нарізана кубиками та обсмажена цибуля – 20 г, нарізане дрібними кубиками варене яйце – 30 г, жовток – 1 шт. для змащування |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Змішайте всі складники з рибою. Маринуйте протягом 15-20 хв., після чого нанизайте кубики на палички. Покладіть їх на тарілку і поставте на решітку для гриля. Увімкніть програму. | | |

| Код | Страва | Розмір порції | Складники |
|---|---|---|---|
| **4-8** | **Форель, запечена з овочами** | 210-240 г | Масло – 5 г, нарізана соломкою морква – 35 г, нарізана соломкою цибуля – 25 г, подрібнений часник – 3 г, порізана зелень селери – 5 г, форель – 1 шт. – 220-250 г, сіль – 1 г, білий перець мелений – 0,5 г, масло – 5 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. | | |
| **4-9** | **Печиво** | 160 г (2 x 80 г) | Борошно – 85 г, цукор-пудра – 25 г, масло – 50 г, яйце – 0,5 шт., сіль – 1 г |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Ретельно змішайте борошно, цукор-пудру і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Сформуйте два круглі плескаті печива. Покладіть їх на вощений папір на решітку для гриля. Увімкніть програму. | | |
| **4-10** | **Морс із журавлини** | 200 мл | Морожена журавлина – 50 г, цукор – 35 г, вода – 200 мл |
| | **< Рекомендації >** | | |
| | Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Увімкніть програму. Охолодіть і процідіть. | | |

## ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі.



Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 21.

## ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

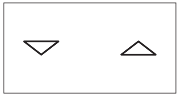
Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м’ясо, птицю, рибу, фрукти/ягоди. Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі.
Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

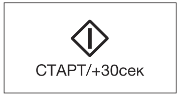
Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Виберіть тип продуктів, які ви збираєтесь розморожувати, натиснувши один або кілька разів кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⁂). (Детальніші пояснення дивіться у таблиці на протилежній сторінці).

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопок (▽) і (△).
   Максимальна вага становить 1500 г.



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).




**Результат:**

- Почнеться процес розморожування.
- Після половини часу розмороження піч подає звукові сигнали, нагадуючи про те, що продукти необхідно перевернути.
- Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇) ще раз, щоб завершити розмороження.

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 11.

## ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали. Покладіть м’ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

| Код | Страва | Порція | Час витримки | Рекомендації |
|---|---|---|---|---|
| 1 | М’ясо | 200-1500 г | 20-90 хв. | Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу. |
| 2 | Птиця | 200-1500 г | 20-90 хв. | Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій. |
| 3 | Риба | 200-1500 г | 20-80 хв. | Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків. |
| 4 | Фрукти/Ягоди | 100-600 г | 5-20 хв. | Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Коли піч подасть звуковий сигнал, помішайте фрукти. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів. |

Для розмороження в ручному режимі виберіть функцію розмороження вручну з рівнем потужності 180 Вт. Докладніше про розмороження продуктів вручну і час розмороження дивіться на сторінці 26.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 19 2014-07-16 7:13:57

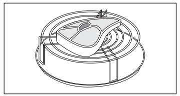
## ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

**1.** Попередньо прогрійте гриль до необхідної температури, натиснувши кнопку **Гриль** ( ) і встановіть час прогріву за допомогою кнопок (▽) і (△).

**2.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

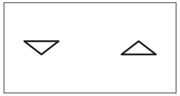
**3.** Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку. Закрийте дверцята.



**4.** Натисніть кнопку **Гриль** ( ).

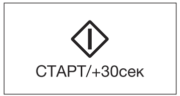
**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:

**5.** Встановіть необхідний час приготування на грилі за допомогою кнопок (▽) та (△). Максимальний час для гриля становить 60 хвилин.



**6.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

**Результат:** Почнеться приготування в режимі гриля. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.




Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

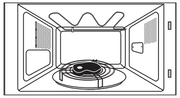
## ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

**ЗАВЖДИ** використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

**ЗАВЖДИ** використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

**1.** Відкрийте дверцята.
Покладіть продукти на решітку, а решітку поставте на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



**2.** Натисніть кнопку **СВЧ + Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** ( ).

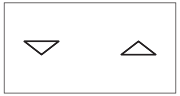
**Результат:** На дисплеї з'являться такі символи:

| | |
|---|---|
| ( ) | (режим мікрохвиль і гриля) |
| 600 Вт | (вихідна потужність) |

Виберіть відповідний рівень потужності, натискаючи кнопку **СВЧ+Гриль (Мікрохвилі+Гриль)** ( ), доки на дисплеї не з'явиться необхідне значення потужності у ватах.

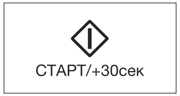
Температуру гриля встановити неможливо.

**3.** Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок (▽) та (△). Максимальний час приготування становить 60 хвилин.



**4.** Натисніть кнопку **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

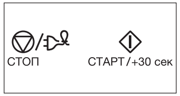
**Результат:** Розпочнеться приготування в комбінованому режимі. Коли приготування завершиться
1) Піч подасть чотири звукові сигнали.
2) Перед цим тричі лунатиме звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (по одному з інтервалом в одну хвилину).
3) На дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.




Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

## ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Вимкнути відтворення звукових сигналів можна у будь-який момент.

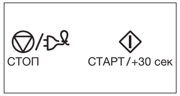



1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

   **Результат:**
   - На дисплеї з'являться такі символи:

   - Тепер піч не подаватиме звукові сигнали після натиснення кнопок.




2. Щоб знову увімкнути звуковий сигнал, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **СТАРТ/+30 сек (Пуск/+30 сек)** (◇).

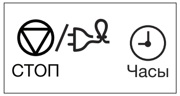
   **Результат:**
   - На дисплеї з'являться такі символи:

   - Піч знову працює зі звуковими сигналами.

## БЛОКУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ ДЛЯ БЕЗПЕКИ

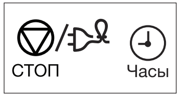
Цю мікрохвильову піч обладнано спеціальною програмою для безпеки дітей, яка дає змогу заблокувати піч, щоб її неможливо було ввімкнути дітям та особам, які не вміють нею користуватися.
Піч можна заблокувати в будь-який час.




1. Натисніть одночасно кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **Часы (Годинник)** (◷).

   **Результат:**
   - Піч заблоковано (неможливо вибрати жодну функцію).
   - На дисплеї з'явиться повідомлення «L».




2. Щоб розблокувати піч, ще раз одночасно натисніть кнопки **СТОП (Зупинити)** (⊘) і **Часы (Годинник)** (◷).

   **Результат:** Піч знову нормально працює.

## ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

| Кухонне приладдя | Безпечно для мікрохвильової печі | Коментарі |
|---|---|---|
| **Алюмінієва фольга** | ✓✗ | Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння. |
| **Тарілка для утворення хрусткої скоринки** | ✓ | Не розігрівайте більше 8 хвилин. |
| **Порцеляна і глиняні вироби** | ✓ | Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення. |
| **Одноразова пластикова та картонна тара** | ✓ | Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі. |
| **Пакування продуктів швидкого приготування** | | |
| • Полістиролові горнята та контейнери | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу. |
| • Паперові пакети чи газети | ✗ | Може спалахнути. |
| • Папір вторинної переробки або металеві затискачі | ✗ | Може спричинити іскріння. |
| **Скляний посуд** | | |
| • Посуд, у якому страву можна готувати і подавати на стіл | ✓ | Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком. |
| • Тонкий скляний посуд | ✓ | Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання. |

УКРАЇНСЬКА

| Кухонне приладдя | Безпечно для мікрохвильової печі | Коментарі |
|---|---|---|
| • Скляні банки | ✓ | Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання. |
| **Металевий посуд** | | |
| • Тарілки | ✗ | Може спричинити іскріння або займання. |
| • Затискачі для пакетів для заморожених продуктів | ✗ | |
| **Папір** | | |
| • Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір | ✓ | Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи. |
| • Папір вторинної переробки | ✗ | Може спричинити іскріння. |
| **Пластик** | | |
| • Контейнери | ✓ | Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик. |
| • Плівка | ✓ | Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара. |
| • Пакети для заморожених продуктів | ✓✗ | Лише якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою. |
| **Парафінований папір або папір, який не пропускає жир** | ✓ | Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню. |

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

# ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

## МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та поглинається наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

### Посуд для мікрохвильової печі

Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

### Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (дивіться розділ зі спеціальними порадами).

### Використання кришки під час приготування їжі

Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування.
Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

### Час витримки

Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 22 2014-07-16 7:13:58

## Вказівки щодо приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|---|---|---|---|---|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. |
| Броколі | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. |
| Горошок | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. |
| Зелена квасоля | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Додайте 30 мл (2 ст. л.) холодної води. |
| Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води. |
| Суміш овочів (по-китайськи) | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води |

## Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

**Рис:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою – під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису, перш ніж дати постояти, помішайте його, після чого посоліть або додайте спеції і масло. Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

**Макаронні вироби:** Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|---|---|---|---|---|
| Білий рис (пропарений) | 250 г | 800 Вт | 16-17 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Коричневий рис (пропарений) | 250 г | 800 Вт | 21-22 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Змішаний рис (рис + дикий рис) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | Додайте 500 мл холодної води. |
| Суміш зернових (рис + злаки) | 250 г | 800 Вт | 18-19 | 5 | Додайте 400 мл холодної води. |
| Макаронні вироби | 250 г | 800 Вт | 11-12 | 5 | Додайте 1000 мл гарячої води. |

### Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

**Підказка.** Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

| Страва | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|---|---|---|---|
| Броколі | 250 г<br>500 г | 4-4½<br>7-7½ | 3<br>3 | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини. |
| Брюссельська капуста | 250 г | 5½-6½ | 3 | Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води. |
| Морква | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте моркву на однакові шматочки. |
| Цвітна капуста | 250 г<br>500 г | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини. |
| Цукіні | 250 г | 3½-4 | 3 | Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть. |
| Баклажани | 250 г | 3½-4 | 3 | Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку. |
| Цибуля-порей | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте цибулю на товсті шматки. |
| Гриби | 125 г<br>250 г | 1½-2<br>3-3½ | 3<br>3 | Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл. |
| Цибуля | 250 г | 5½-6 | 3 | Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води. |
| Болгарський перець | 250 г | 4½-5 | 3 | Поріжте перець на маленькі шматки. |

| Страва | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) | Вказівки |
|---|---|---|---|---|
| Картопля | 250 г<br>500 г | 4-5<br>7½-8½ | 3<br>3 | Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки. |
| Бруква | 250 г | 5-5½ | 3 | Поріжте брукву на маленькі кубики. |

## ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч.
Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

### Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м’яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

### Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 800 Вт, а іншу – із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Дивіться табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об’єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності. Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

### Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об’єму. Рекомендований час витримки після підігрівання – 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше. Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Дивіться також розділ про заходи безпеки.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 24 2014-07-16 7:13:59

## ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

## ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ** Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте!
Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру.
Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
**ДИТЯЧЕ МОЛОКО** Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.
**ПРИМІТКА.** Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

### Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування | Час витримки (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Дитяче харчування (овочі + м'ясо) | 190 г | 600 Вт | 30 с | 2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. | | | |
| Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти) | 190 г | 600 Вт | 20 с | 2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру. | | | |
| Дитяче молоко | 100 мл<br>200 мл | 300 Вт<br>300 Вт | 30-40 с<br>50 с-1 хв. | 2-3<br>2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру. | | | |

### Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

| Страва | Порція | Потужність | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Напої (кава, чай і вода) | 150 мл (1 чашка)<br>250 мл (1 горнятко) | 800 Вт<br>800 Вт | 1-1½<br>1½-2 | 1-2<br>1-2 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Налийте у горнятко і розігрійте, не накриваючи. Поставте філіжанку/горнятко посередині скляної тарілки. Витримайте у мікрохвильовій печі після розігрівання і ретельно перемішайте. | | | |
| Суп (охолоджений) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати. | | | |
| Рагу (охолоджене) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл | | | |
| Макарони з соусом (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл. | | | |
| Макарони з начинкою та соусом (охолоджені) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл. | | | |
| Страва на тарілці (охолоджена) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. | | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 25 2014-07-16 7:13:59

## РОЗМОРОЖЕННЯ ВРУЧНУ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.
Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.
Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.
Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.
Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.
Якщо птиця почне розігріватися ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.
Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Дивіться таблицю нижче.

**Підказка.** Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

| Страва | Порція | Час приготування (хв.) | Час витримки (хв.) |
|---|---|---|---|
| **М’ясо** | | | |
| Фарш із яловичини | 250 г<br>500 г | 6½-7½<br>10-12 | 5-25<br>5-25 |
| Стейки зі свинини | 250 г | 7½-8½ | 5-25 |
| | **Вказівки** | | |
| | Покладіть м’ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! | | |
| **Птиця** | | | |
| Шматки курки | 500 г (2 шт.) | 14½-15½ | 15-40 |
| Ціла курка | 900 г | 28-30 | |
| | **Вказівки** | | |
| | Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! | | |
| **Риба** | | | |
| Філе риби | 250 г (2 шт.)<br>400 г (4 шт.) | 6-7<br>12-13 | 5-15 |
| | **Вказівки** | | |
| | Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки.<br>Кладіть грубші частини поверх тонших.<br>Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розмороження! | | |
| **Фрукти** | | | |
| Ягоди | 250 г | 6-7 | 5-10 |
| | **Вказівки** | | |
| | Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру). | | |
| **Хліб** | | | |
| Булочки (по близько 50 г) | 2 шт.<br>4 шт. | ½-1<br>2-2½ | 5-20<br>5-20 |
| Тости / канапки | 250 г | 4½-5 | 5-20 |
| Німецький хліб (біла + житня мука) | 500 г | 8-10 | |
| | **Вказівки** | | |
| | Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розмороження! | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 26 2014-07-16 7:13:59

## ГРИЛЬ

Елемент нагрівання гриля розташований під стелею внутрішньої камери печі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 3-4 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

**Кухонне приладдя для гриля**

Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

**Їжа, яку можна готувати у режимі гриля**

Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

**Важлива примітка.**

Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

## МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно. Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.

600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

**Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»**

Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

**Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»**

Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше дивіться табличку приготування з використанням гриля.

**Важлива примітка.**

Коли використовується комбінований режим («мікрохвилі + гриль»), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Дивіться вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

## Вказівки з приготування заморожених продуктів із використанням гриля

Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Булочки (кожна по 50 г) | 2 шт. | - | 300 Вт + Гриль (1-1½) | Лише гриль (1-2) |
| | 4 шт. | - | 300 Вт + Гриль (2-2½) | Лише гриль (1-2) |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть булочки по колу на підставку. Підрум'яньте булочки з іншої сторони до хрусткої скоринки. Дайте постояти 2-5 хвилини. | | | |
| Бутерброди з начинкою (помідори, сир, шинка, гриби) | 250-300 г (2 шт.) | 450 Вт + гриль | 8-9 | - |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть 2 заморожені батони поруч на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. | | | |
| Запіканка з тертим сиром (овочі або картопля) | 400 г | 450 Вт + гриль | 13-14 | - |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть заморожену страву у маленьку круглу посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на решітку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування. | | | |
| Макаронні вироби (каннеллоні, макарони, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Лише гриль (2-3) |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть заморожені макаронні вироби у маленьку пласку прямокутну посудину з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку, яка обертається. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування. | | | |
| Шматки курки в клярі | 250 г | 450 Вт + гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть шматки курки в клярі на підставку. Переверніть після завершення першої половини часу приготування. | | | |
| Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі | 250 г | 450 Вт + гриль | 9-11 | 4-5 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Розкладіть чіпси рівномірно на підставці, попередньо розстеливши папір для випікання. | | | |

## Вказівки із приготування свіжих продуктів із використанням гриля

Прогрійте попередньо гриль впродовж 3-4 хвилин. Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Скибки хліба для тостів | 4 скибки (по 25 г) | Лише гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть тости поруч на підставку. | | | |
| Булочки (уже спечені) | 2-4 шт. | Лише гриль | 2-3 | 2-3 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку. | | | |
| Помідори-гриль | 200 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль (4½-5½) | Лише гриль (2-3) |
| | 400 г (4 шт.) | - | 300 Вт + Гриль (7-8) | Лише гриль (2-3) |
| | **Вказівки** | | | |
| | Розріжте помідори навпіл. Посипте зверху сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Покладіть на підставку. | | | |
| Тости по-гавайськи (шинка, ананас, шматки сиру) | 2 шт. (300 г) | 450 Вт + гриль | 3½-4 | - |
| | **Вказівки** | | | |
| | Спершу підсмажте шматки хліба. Покладіть тости з начинкою на підставку. Покладіть 2 тости навпроти один одного на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини. | | | |
| Печена картопля | 250 г | 600 Вт + гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + гриль | 8-9 | - |
| | **Вказівки** | | | |
| | Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. | | | |

| Свіжі продукти | Порція | Потужність | Час приготування для 1 сторони (хв.) | Час приготування для 2 сторони (хв.) |
|---|---|---|---|---|
| Шматки курки | 450-500 г (2 шт.) | 300 Вт + гриль | 10-12 | 12-13 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу, кістками досередини. Не кладіть один шматок курки посередині підставки. Дайте постояти 2-3 хвилини. | | | |
| Відбивні з баранини/ яловичини (середньо просмажені) | 400 г (4 шт.) | Лише гриль | 12-15 | 9-12 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Змажте відбивні з баранини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. | | | |
| Стейки зі свинини | 250 г (2 шт.) | - | 300 Вт + Гриль 7-8 | Лише гриль 6-7 |
| | **Вказівки** | | | |
| | Змажте стейки зі свинини олією і посипте спеціями. Покладіть їх по колу на підставку. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі. | | | |
| Печені яблука | 1 яблуко (прибл. 200 г) | 300 Вт + гриль | 4-4½ | - |
| | 2 яблука (прибл. 400 г) | 300 Вт + гриль | 6-7 | - |
| | **Вказівки** | | | |
| | Виріжте з яблук середину і наповніть їх родзинками і повидлом. Посипте зверху подрібненим мигдалем. Покладіть яблука на пласку тарілку з термостійкого скла. Покладіть посудину просто на скляну тарілку. | | | |

**РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА**
Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою. Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 800 Вт, доки масло не розтопиться.

**РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ**
Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться. Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

**РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ**
Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

**РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ**
Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду. Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду. Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня потужності 300 Вт. Помішайте після того, як желатин розтопиться.

**ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)**
Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води. Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

**ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА**
Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте. Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

**ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ**
Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6 ½-7 ½ хвилин із використанням рівня потужності 800 Вт. Помішайте кілька разів під час готування страви.

**ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ**
Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру. Помішайте кілька разів під час підсмажування впродовж 3½-4½ хвилин із використанням рівня потужності 600 Вт. Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

# ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і розігрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

**НЕ** допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

**Чистьте** внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

УКРАЇНСЬКА



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 29 2014-07-16 7:13:59

УКРАЇНСЬКА

## ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

**НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
**Причина:** пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

| Модель | GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR/<br>GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR |
|---|---|
| **Джерело живлення** | 230 В / 50 Гц |
| **Споживання електроенергії**<br>Мікрохвилі<br>Гриль<br>Комбінований режим | <br>1200 Вт<br>1100 Вт<br>2300 Вт |
| **Вихідна потужність** | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| **Робоча частота** | 2450 МГц |
| **Магнетрон** | OM75P(31) |
| **Спосіб охолодження** | Електричний вентилятор |
| **Розміри (Ш x В x Г)**<br>Габаритні<br>Внутрішня камера | <br>489 x 275 x 355 мм<br>330 x 211 x 324 мм |
| **Об'єм** | 23 літри |
| **Вага**<br>Нетто | <br>близько 13 кг |

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_UK.indd 30 2014-07-16 7:13:59

## ПРИМІТКА

## ПРИМІТКА

**Виробник :** Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

**Адреса виробника :**
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

**АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:**
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

**Країна виробництва :** Малайзія

**Імпортер в Україні:**
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

| КРАЇНА | ТЕЛЕФОН | ВЕБ-САЙТ |
|---|---|---|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) | |
| UZBEKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | |
| KYRGYZSTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 7-495-363-17-00 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |

DE68-03132V-02

GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR
GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR

# Микротолқынды пеш

## Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100% Recycled Paper

**Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.**

GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 1 2014-07-16 7:15:27

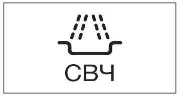
## МАЗМҰНЫ


Қысқаша нұсқаулық ....................2
Пеш ....................3
Басқару панелі ....................4
Керек-жарақтары ....................4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану ....................5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат ....................5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі ....................5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары. ....................5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар....................6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық)....................8
Микротолқынды пешті орнату ....................9
Уақытты орнату ....................9
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек ....................10
Микротолқынды пеш қалай жұмыс жасайды ....................10
Пісіру/Қыздыру ....................11
Қуат мәндері ....................11
Пісіру уақытын реттеу....................11
Пісіруді тоқтату ....................12
Қуатты үнемдеу режимін орнату ....................12
Иіс кетіру функциясын қолдану ....................12
Бумен тазалау режимін қолдану ....................12
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолдану ....................13
Жылдам орыс дәстүрі бойынша пісіру /пісіру....................13
Керек-жарақтарды таңдау ....................18
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану ....................19
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ....................19
Гриль жасау ....................20
Микротолқын және гриль функциясын бірге қолдану ....................20
Сигнал құралын өшіру ....................21
Микротолқынды пештің қауіпсіздік құралы ....................21
Ыдыстың жарамдылығын анықтау ....................21
Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес....................22
Микротолқынды пешті тазалау ....................29
Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу ....................30
Техникалық параметрлері ....................30

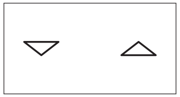

## ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

Тағам пісіргіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

**1.** Тағамды пештің ішіне салыңыз.
Қуат деңгейін **СВЧ** (⌂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

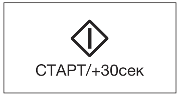



**2.** (▽) және (△) түймешіктерін қажетінше басыңыз.



**3.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.

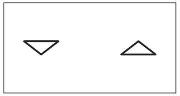
**Нәтижесі:** Тағам пісе бастайды. Тағам пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.



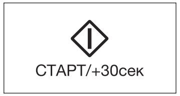

Тағамды автоматты түрде жылдам жібіткіңіз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

**1.** Мұздатылған тағамды пештің ішіне салыңыз.
Пісірілетін тағамның түрін **Ускоренная разморозка** (⁂) (Жылдам жібіту) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.

**2.** Тағамның салмағын (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз.

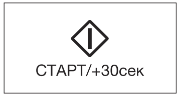


**3.** **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.



Қосымша 30 секунд қосқыңыз келсе мына әрекетті орындаңыз.

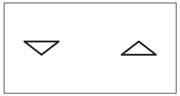
Тағамды пеш ішінде қалдырыңыз.
Қосымша 30 секунд қосқыңыз келген сайын **+30 s** түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



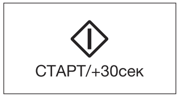

Гриль жасағыңыз келсе мына әрекеттерді орындаңыз.

1. **Гриль** (∭) түймешігін басыңыз.

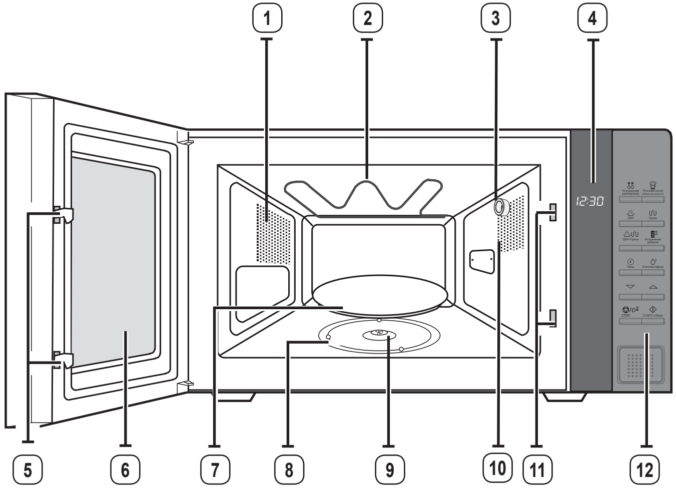
2. Пісіру уақытын (▽) және (△) түймешіктерін басып орнатыңыз.



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.

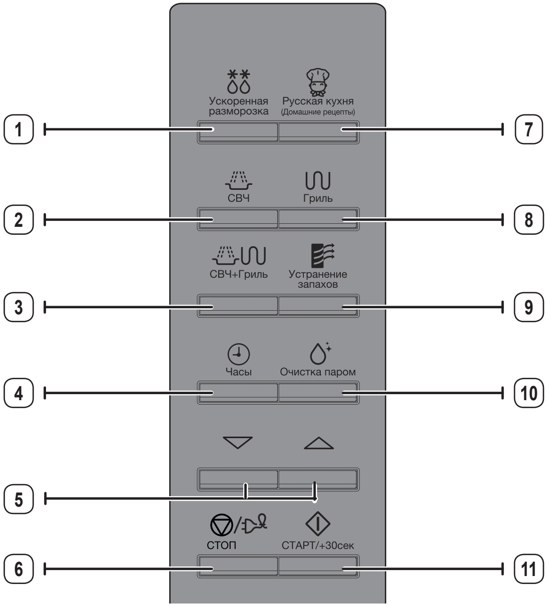



## ПЕШ




1. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
2. ГРИЛЬ
3. СУ ШАРАСЫН ҚОЙҒЫШ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. ЕСІК
7. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
10. ШАМ
11. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
12. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

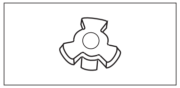



1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ТҮЙМЕШІГІ
2. МИКРОТОЛҚЫН/ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ РЕЖИМІН ТАҢДАУ
3. АРАЛАС РЕЖИМДІ ТАҢДАУ
4. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
5. ЖОҒАРЫ (△)/ТӨМЕН (▽) ТҮЙМЕШІГІ
   (пісіру уақыты, салмағы және тағам мөлшері)
6. ТОҚТАТУ/ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН АВТ. ТҮРДЕ ПІСІРУ
8. ГРИЛЬ РЕЖИМІН ТАҢДАУ
9. ИІС КЕТІРУ ТҮЙМЕШІГІ
10. БУМЕН ТАЗАЛАУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСТАУ/+30s ТҮЙМЕШІГІ

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

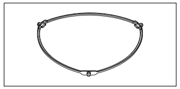
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы моторды білікшесіне орнатылып жеткізіледі.

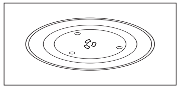
   **Мақсаты :** Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.

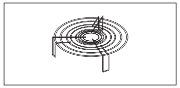
   **Мақсаты :** Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.

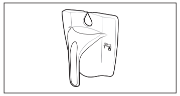
   **Мақсаты :** Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.

4. **Гриль тор,** бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.

   **Мақсаты :** Металл торды гриль және аралас режим арқылы пісіру үшін қолдануға болады.

5. **Тазалауға арналған су шарасы,** 12-ші бетті қараңыз.

   **Мақсаты :** Тазалау үшін су шарасын қолдануға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

## ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

**ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР**
**МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.**

**Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.**

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

## БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

| | |
|---|---|
| **ЕСКЕРТУ** | Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**. |
| **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ** | Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**. |

| | |
|---|---|
| Ескерту; Өрт қатері | Ескерту; Бет жағы ыстық |
| Ескерту; Тоқ | Ескерту; Жарылғыш зат |
| Әрекет ЕТПЕҢІЗ. | Нұсқауларды тура орындаңыз. |
| БҰЗБАҢЫЗ. | Ашаны розеткадан суырыңыз. |
| Қол ТИГІЗБЕҢІЗ. | Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз. |
| Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз. | Ескерім |
| Маңызды | |

## АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 5 2014-07-16 7:15:29

(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

| | ЕСКЕРТУ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана) | ✓ | ✓ | | |
| | Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды. | ✓ | ✓ | | |
| | Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды. | ✓ | ✓ | | |
| | Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз. | ✓ | ✓ | | |
| | Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ :** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| **ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз. | ✔ | | ✔ | |
| Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ЕСКЕРТУ:** Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.<br>Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз:<br>• Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз.<br>• Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз.<br>• Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін. | | | | ✔ |
| Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін. | ✔ | | | ✔ |
| Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| **ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек; | | | ✔ | |
| Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты) | | ✔ | ✔ | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 7 2014-07-16 7:15:33

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты) | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. | | ✔ | | |

## ⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ;<br>Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз.<br>Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін. | ✔ | | ✔ | |
| Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз; | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек; | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз. | ✔ | ✔ | | |
| Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз. | | | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін. | ✔ | | ✔ | |
| Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз. | | | ✔ | |
| Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз. | | | ✔ | |
| Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз. | | | ✔ | |
| Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз. | | | ✔ | |
| Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз. | ✔ | | | ✔ |
| Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді. | ✔ | | | ✔ |
| Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз) | ✔ | | ✔ | |
| Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

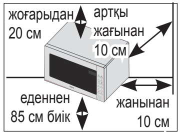
**(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)**

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

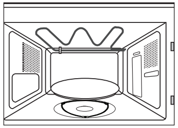
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын еш қауіпсіз көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.




2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
   Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
   Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе дилерден алып салу керек.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын 3-істікшелі, 230 В, 50Гц, жерге қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек.
Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

## УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “:0”, “88:88” немесе “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

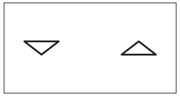
- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1.

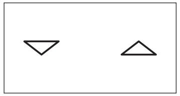
| **Сағатты келесі режимге қою үшін...** | **Содан кейін Часы (◷) (Сағат) түймешігін басыңыз...** |
|---|---|
| 24-сағаттық режим | Бір рет |
| 12-сағаттық режим | Екі рет |

2. Сағатты орнату үшін (▽) және (△) түймешіктерін басыңыз.



3. **Часы** (◷) (Сағат) түймешігін басыңыз.

4. Минутты орнату үшін (▽) және (△) түймешіктерін басыңыз.



5. **Часы** (◷) (Сағат) түймешігін басыңыз.

ҚАЗАҚ

ҚАЗАҚ

## АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

**Бұл қалыпты жағдай.**

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

**◇ түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.**

- Есік әбден жабылды ма?

**Тағам мүлде піспеген.**

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не ◇ түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабық тұр ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырғандықтан, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

**Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.**

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

**Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.**

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?

**Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.**

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилер немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

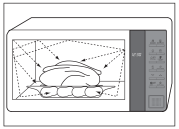
## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді. Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Жібіту
- Жылдам жібіту/Пісіру
- Пісіру

Пісіру принципі.

1. Магнетронды түтіктен шыққан микротолқын, бұрылмалы табақтың үстінде айналып тұрған тағамға біркелкі таралады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.



3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады:
    - Мөлшері және тығыздығы
    - Судың мөлшері
    - Бастапқы температурасы (тоңазытқышта болды ма, жоқ па)

☛ Қызу таралған кезде тағамның ортасы піседі де, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді. Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек:

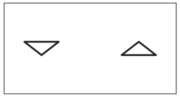
- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей

## ПІСІРУ/ҚЫЗДЫРУ

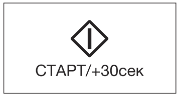
Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған. Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз. Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Содан кейін есікті жабыңыз.

1. **СВЧ** () түймешігін басыңыз.

   **Нәтижесі:** 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
   Тиісті қуат мәнін **СВЧ** () түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні қайта көрсетілгенше басып таңдаңыз. Қуат мәні кестесін қараңыз.



2. Пісіру уақытын (▽) және (△) түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз.




3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** () түймешігін басыңыз.

   **Нәтижесі:** Пештің шамы жанады да, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
   1) Тағам пісе бастайды және пісіп болғаннан кейін пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

☛ **Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан** қоспаңыз.

Тағамды аз уақыт ішінде ең жоғарғы қуатқа (800 Вт) қойып қыздырғыңыз келсе, **+30s** түймешігін пісіру уақытының әрбір 30 секунды үшін бір рет басыңыз. Пеш дереу іске қосылады.

## ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

| Қуат мәні | Шығысы | |
|---|---|---|
| | МТП | ГРИЛЬ |
| ЖОҒАРЫ | 800 Вт | |
| ОРТАША ЖОҒАРЫ | 600 Вт | |
| ОРТАША | 450 Вт | |
| ОРТАШАДАН ТӨМЕН | 300 Вт | |
| ЖІБІТУ () | 180 Вт | |
| ТӨМЕН/ЖЫЛЫ ҰСТАУ | 100 Вт | |
| ГРИЛЬ | - | 1100 Вт |
| АРАЛАС I () | 300 Вт | 1100 Вт |
| АРАЛАС II () | 450 Вт | 1100 Вт |
| АРАЛАС III () | 600 Вт | 1100 Вт |

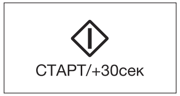
Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Егер азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

## ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.



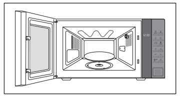



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 11 2014-07-16 7:15:35

## ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

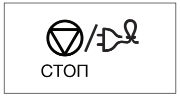
Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.



   **Нәтижесі:** Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін есікті жабыңыз да, **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2. Мүлдем тоқтату үшін;
   **СТОП (ТОҚТАТУ)** (▽) түймешігін басыңыз.



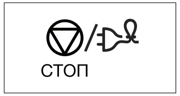

   **Нәтижесі:** Тағам пісіру тоқтайды. Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **СТОП (ТОҚТАТУ)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

☛ Сонымен қатар, кез келген параметрді бастамай тұрып, **СТОП (ТОҚТАТУ)** (▽) түймешігін басып біржола тоқтатуға болады.

## ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

- **Қуатты үнемдеу** () түймешігін басыңыз.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі. Пеш іске қосуға дайын.




## ИІС КЕТІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Бұл функцияны иісі күшті шығатын тағам пісіргеннен кейін немесе пештің іші қатты түтіндеп кеткен кезде қолданыңыз.

Тазалап болғаннан кейін **Устранение запахов (Иіс кетіру)** () түймешігін басыңыз, төрт рет сигнал естіледі.

Иіс кетіру уақыты 5 мин деп көрсетілген. Бұл уақытты **+30s** түймешігін басқан сайын 30 секундқа ұзартады.

Иіс кетіру функциясы, ең көп дегенде 15 минутқа созылады.

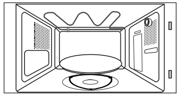
## БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Бумен тазалау жүйесінен шығатын бу пештің ішкі қабырғасының бетін жібітеді.
Бумен тазалау функциясын қолданғаннан кейін пештің ішін оңай тазалай аласыз.

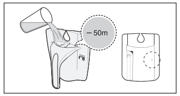
☛ Бұл функцияны пеш әбден суығаннан кейін ғана қолданыңыз. (Бөлме температурасы)

☛ Кәдімгі суды ғана қолданыңыз, тазартылған суды қолданбаңыз.

1. Есікті ашыңыз.

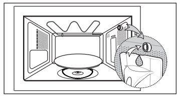


2. Суды су шарасының ішіндегі сызыққа (судың деңгейі) қарап отырып құйыңыз.
   (Сызық шамамен 50мл-ді көрсетеді.)



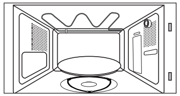
   Су 50 мл-дан артық құйылса, артқы тесіктен ағып кетуі мүмкін. 50 мл-дан көп болмауын қадағалаңыз.

3. Пісіру бөлігінің оң жақ қабырғасында орналасқан үстіңгі су шарасын қойғышқа су шарасын қойыңыз.

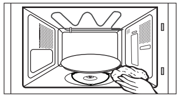


4. Есікті жабыңыз.
5. **Очистка паром (Бумен тазалау)** () түймешігін басыңыз. Бумен тазалау барысында **БУ** пайда болғанын көруіңіз мүмкін, бірақ бұл ақау емес, дегенмен бу **ІШКІ ЖАРЫҚТЫ ДАЛДАЛАЙДЫ.**

6. Есікті ашыңыз.



7. Пештің ішін құрғақ шүберекпен тазалаңыз. Бұрылмалы табақты алып, тордың астын ас үй қағазымен тазалаңыз.



⚠ Су шарасын "**Очистка паром**" "Бумен тазалау" режимі кезінде ғана қолдануға болады.

☛ Сұйық емес заттарды пісірген кезде су сауытын алыңыз, себебі микротолқынды пешке нұқсан келтіріп, өрт шығаруы мүмкін.



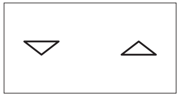
GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 12 2014-07-16 7:15:36

## ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

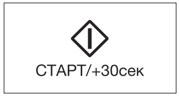
Орыс дәстүрімен пісіру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Тағамды **Русская кухня (Домашние рецепты) (Орыс асханасы (Үй рецептілері))** түймешігін қажетінше басып таңдауға болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. Пісірілетін тағамның түрін **Русская кухня (Домашние рецепты) (Орыс асханасы (Үй рецептілері))** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз.
(Келесі беттегі кестеге қараңыз).
(1. ТАҢҒЫ АС, 2.ТҮСКІ АС, 3. КЕШКІ АС, 4. АРНАЙЫ ТАҒАМДАР)

2. Тағамды (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз.
(Келесі беттегі кестеге қараңыз).



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.




**Нәтижесі:** Бұл режим аяқталған кезде:
1) Пеш төрт рет сигнал береді.
2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

## ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ

Келесі кестеде 4 автоматты түрде орыс дәстүрімен пісіру функциясы/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

### 1. ТАҢҒЫ АС

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 1-1 | **Ботқа** | 260 г | Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 50 г, қант – 5 г, тұз – 0,5 г, қайнаған су – 200 мл, суық сүт – 100 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан, сүттен қосып, жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 1-2 | **Қарақұмық** | 200 г | Қарақұмық - 100 г, тұз - 2 г, қайнаған су - 300 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 1-3 | **Ірімшіктен жасалған тост** | 40-60 г | Тост наны - 2 тілім (26-28 г/тілім), ірімшік - 2 тілім (20 г/тілім) |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Гриль торына екі тосттан салыңыз. Пісіре бастаңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тост нандарын төмен аударып, үстіне ірімшіктерден салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| 1-4 | **Пашот жұмыртқасы** | 1 дана | Жұмыртқа – 1 дана, су – 150 мл, орыс сіркесуы 9 % – 10-15 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. | | |

ҚАЗАҚ



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 13 2014-07-16 7:15:37

ҚАЗАҚ

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 1-5 | **Қалбырдағы арқан балық пен ыстық майонез қосылған нан** | 2 x 75 г | Нан - 2 тілім (22 г/тілім), қалбырдағы арқан балық - 60 г (30г/дана), майонез - 36 г (18г/дана), сарымсақ (ұсақталған) - 2-5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Гриль торына екі нан тілімін қойыңыз. Пісіре бастаңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде нанды алыңыз. Нанды бет жағын астына қаратып, үстіне қалбырдағы арқан балық пен майонезден салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.<br>Үстіне ұсақталған сарымсақтан салып әрлеңіз. | | |
| 1-6 | **Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық** | Шұжық - 2 дана<br>Ыстық бұрыш - 132 г | Шұжық - 2 тілім (50г/тілім), сары май - 5 г, қалбырдағы бұршақ - 135 г (құрғақ салмағы) |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Табаққа терісі алынған тесілген шұжықтарды салыңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 1-7 | **Омлет** | 130 - 135 г | Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 1-8 | **Сырник** | 95 г (2 дана) | Қыша қосылған ірімшік - 90-100 г, бидай - 10 г, қант (ваниль қосылған қант) - 10 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа - ¼ дана, сары май - 5-10 г (майлауға арналған) |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Сары майдан басқа құраластардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалып дайындаңыз. Дөңгелек қалыптардың түбін жақсылап майлаңыз. Оны балауыз қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде, дөңгелек қалыптарды аударып, пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| 1-9 | **Кекс** | 180 г | Қант – 45 г, ваниль қосылған қант – 5 г, сары май – 40 г, жұмыртқа – 0,5 дана, сүт -30 мл, қопсытқыш ұнтақ - 3 г, бидай – 100 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Қант, ваниль шекері мен сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сары май жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз. | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 1-10 | **Лимон қосылған булочка** | 190 г (5 дана) | Бидай - 100 г, сары май - 50 г, қант - 40 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, жылы су - 1 ас қасық, лимон қабықтары<br>Үстін безендіру: Жұмыртқаның сарысы - 1 дана, безендіргіш шекер - 3-5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз.<br>Суыту үшін қоя тұрыңыз. | | |

## 2. ТҮСКІ АС

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 2-1 | **Борщ** | 340 г | (1) Туралған қызылша - 50 г, ұзыншалап туралған қырыққабат - 20 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, қызанақ езбесі - 15 г, қант - 5 г<br>(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 650 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ<br>Орыс сіркесуы 9 %- 5 мл, егер қаласаңыз |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйып пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде лавр жапырағын қосыңыз. Жақсылап араластырып, пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| 2-2 | **Щи** | 350 г | (1) Ұзыншалап туралған қырыққабат - 45 г, туралған сәбіз - 15 г, ұзыншалап туралған пияз - 10 г, ұзынша картоптар - 25 г, қызанақ езбесі - 10 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 400 мл<br>(2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл, лавр жапырағы - 1 жапырақ |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.<br>Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 14 2014-07-16 7:15:37

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| **2-3** | **Солянка** | 340 г | (1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл<br>(2) Каперсник - 7 г, тұздалған, туралған қияр – 50 г, қызанақ езбесі – 10 г, қара зәйтүн – 16 г, қара зәйтүн сұйығы – 20 мл, лавр жапырағы 1 дана, ет жинағы – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 350 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. | | |
| **2-4** | **Көкөніс сорпасы** | 350 г | Мұздатылған көкөніс – 150 г, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| **2-5** | **Тауық етінен жасалған көже** | 350 г | Вермишель – 10 г, тауықтың қоң еті – 50 г, туралған сәбіз – 15 г, ұзыншалап туралған пияз – 10 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. | | |
| **2-6** | **Котлета** | 114 г (2 дана) | (1) Ақ бидай - 10 г, сүт - 15 мл<br>(2) Шошқаның немесе сиырдың тартылған еті -120 г, тұз - 2 г, қара бұрыш - 1 г<br>(3) Нанның қоқымдары - 5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Нанға(1) сүт тамызыңыз. Тартылған етке қосып, жақсылап араластырыңыз. Дәмдеуіштерді салыңыз(2). Екі домалақ жасап, үстіне нан қоқымдарын(3) себіңіз. Табаққа салыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| **2-7** | **Арқан балықтан гриль жасау** | 150-170 г | Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200-250 г, тұз – 1 г, лимон – 15 г (шырынын сығыңыз), май - 5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Арқан балық стейгін дәмдеп, май жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде стейкті аударыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз. | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| **2-8** | **Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны** | 250 г | (1) Шошқаның туралған мойыны -150 г, үккіштен өткізілген сәбіз - 20 г, ұзыншалап туралған пияз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, дижон қышасы - 20 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын қосыңыз (1). Табаққа салыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.<br>Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз. | | |
| **2-9** | **Тұшпара** | 185 г (15 дана) | Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 400 мл, бүтін қара бұрыш – 3 - 5 дана, лавр жапырағы - 1 дана. |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде аударыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| **2-10** | **Құрғақ жеміс компоты** | 200 мл | Кептірілген сары өрік - 25 г, өрік - 20 г, кептірілген алма - 15 г, қант - 10 г, лимон қышқылы - 2 шөкім<br>Қайнаған су – 450 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |

## 3. КЕШКІ АС

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| **3-1** | **Қайнатылған жұмыртқа қосылған ет рулеті** | 180 г | Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 150 г, бітеу пісірілген жұмыртқа - 1 дана, тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Етке дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Еттен орама жасаңыз. Ет рулетінің ортасына жұмыртқаны салыңыз. Жұмыртқаның екі жағын етпен жабыңыз. Доға тәрізді пішінге келтіріңіз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 15 2014-07-16 7:15:37

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| **3-2** | **Голубцы** | 225 г (2 дана) | (1) Домалатылған еттер<br>(a) Тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 120 г, пісірілген кәдімгі күріш - 25 г, туралған қырыққабат - 25 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г<br>(b) Ұзыншалап туралған пияз – 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа:<br>Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл қаймақ - 30 г, су - 50 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Етке көкөністер мен дәмдеуіштерден қосып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі сопақ пішінге келтіріңіз. Пиязды шара іспетті табаққа салыңыз. Сопақ еттерді осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз(b). Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, сопақша еттер салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| **3-3** | **Қызанақ езбесі қосылған котлета** | 265 г (2 дана) | (1) Котлета<br>(a) Ақ нан - 30 г, сүт - 35 мл, тартылған ет (сиыр немесе шошқа еті) - 130 г, тұз - 1-2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г<br>(b) Ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 30 г, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа:<br>Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Нанды сүтке салыңыз. Оны тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз(a). Екі котлета жасаңыз. Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз(b). Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| **3-4** | **Қара өрік қосылған тауық сирақтары** | 325 г (2 дана) | Ұзыншалап туралған пияз - 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 20 г, тауықтың сирақтары - 2 дана (160-180 г), өрік - 5-7 дана (50 г), тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Пияз мен сәбізді табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз. | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| **3-5** | **Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық** | 315 г | Күркетауық қоң еттері -150 г, ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г, тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| **3-6** | **Картоп пісірмесі** | 140-180 г (1-2 дана) | Ірі картоп(160 - 200 г) - 1-2 дана |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз. | | |
| **3-7** | **Рататуй** | 260 г | Текшелеп туралған асқабақ– 100 г, текшелеп туралған сәбіз – 60 г, текшелеп туралған болгар бұрышы – 75 г, текшелеп туралған пияз – 45 г, туралған сарымсақ– 6 г, қызанақ езбесі – 10г, дәмдеу үшін орегано және базилик, көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| **3-8** | **Крупеник** | 224 г | (a) Қыша қосылған ірімшік 9 % - 120-140 г, қант - 10-15 г, тұз - 0,5 г, жұмыртқа -½ дана, пісірілген қарақұмық - 140 г<br>(b) Сары май - 5 г, нанның қоқымдары - 1-2 г<br>(c) Қышқыл қаймақ - 30 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Барлық құраластарды араластырыңыз(a). Шара тәрізді сарымай жағылған және нан қоқымы себілген табаққа салыңыз(b). Үстіне қышқыл қаймақтан құйыңыз(c). Пісіре бастаңыз | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 3-9 | **Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық** | 340 г | (1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г, ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г, ұзыншалап туралған пияз – 15 г, балық\тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 10 г, қызанақ езбесі - 10 г, қышқыл каймақ - 30 г, су - 50 мл<br>(3) Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г, лавр жапырағы – 1 дана |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз.(2) Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз | | |
| 3-10 | **Мәскеу дәстүрімен балық пісіру** | 270 г | (1) Шампиньон - 30 г, алабұға қоң еті - 150 г, май - 5 г<br>(2) Қышқыл қаймақ - 30 г (2 x 15 г)<br>(3) Дөңгелектеп туралған, пісірілген картоп – 2 дана (әр данасы 60-70 г), тұз - 5 г, ақ ұнтақ бұрыш – ½ г, үккіштен өткізілген ірімшік – 25 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Саңырауқұлақтарды табақтағы балықтың жанына салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз.<br>Пештен сигнал естілген кезде қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз керамика табаққа (ортасына) (2) салыңыз.<br>Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз | | |
| 3-11 | **Мұздатылған пицца** | 370 г | Мұздатылған пицца – 350 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Балауыз қағазға қойылған, мұздатылған пиццаны гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |

## 4. АРНАЙЫ ТАҒАМ

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 4-1 | **Ет толтырылған болгар бұрышы** | 480-500 г (2 дана) | (1) Болгар бұрышы – 2 дана (әр данасы 80г), тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның) - 150-190г (екі бөлікке бөліңіз), пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г, тұз – 5г, қара ұнтақ бұрыш – 0,5, сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 200 мл<br>(2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай - 5 г, қызанақ езбесі - 10 г, су - 50 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз. | | |
| 4-2 | **Расстегай** | 75 г (1 дана) | (1) Мұздатылған, ашыған қамыр (2 төртбұрыш қалып) - қалыптың ¼ бөлігі<br>(2) Толтырмасы: Кішкене-кішкене текшелеп туралған алабұға – 25 г, шампиньон, текшеленген -6 г, пісірілген кәдімгі күріш -4 г, жұмыртқаның сарысы - үстіне жағу үшін ¼ бөлігі |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Қамырды жібітіңіз. Қамырды қажетті бөліктерге бөліңіз(1). Толтырма ретінде қолданылатын қоспалардың барлығын араластырыңыз(2). Толтырманы қамырдың ортасына салыңыз. Кеме тәрізді пішінге келтіріп түйіңіз. Жұмыртқаның сарысын жағыңыз. Табаққа салыңыз. Табақты гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, бөлішті табақтан алып, балауызды қағазға қойыңыз. Балауызды қағаздағы бөлішті гриль торына қойыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. | | |
| 4-3 | **Нан қоқымдары қосылған ірімшік** | 125 г (5 дана) | Ірімшік - 125 г (4-5 дана, әр бірі 25 г), жұмыртқа - 0,5 дана, нанның қоқымдары - 3-5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Ірімшікті 5см x 5см текшеге бөліңіз. Жұмыртқаның сарысына салып, нан қоқымдарын себіңіз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Ірімшікті балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 17 2014-07-16 7:15:37

КАЗАҚ

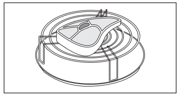
| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 4-4 | **Тауық кәуабы** | 280 г | Тауық сирағының филесі - 380 г, қызанақ езбесі - 20 г, тұз - 5 г, туралған сарымсақ - 3 г, май - 7 г, кәдімгі йогурт - 70 г, істіктер |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Филені 3см x 3см текшеге бөліңіз. Маринад қоспаларының барлығын араластырыңыз. Тауық филесін маринадқа салыңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 4-5 | **Боярлар еті** | 260 г | Туралған шошқаның мойыны - 280 г (4-ке бөлінген), тұз - 2 г, қара ұнтақ бұрыш - 0,5 г, шампиньон тілімдері - 45 г, майонез - 55 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Етке дәмдеуіштер қосыңыз. Етті табаққа салыңыз. Табақты гриль торының үстіне қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еттің үстіне шампиньондарды салып, үстіне майонез құйыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. | | |
| 4-6 | **Ақсерке қосылған самса** | 180 г | Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г<br>Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Қамырды жібітіңіз. 2мм қалың етіп жайыңыз. Толтырма қоспаларының барлығын араластырыңыз. Толтырманы қамырдың ортасына қойыңыз. Қамырдың шеттерін біріктіріп жапсырыңыз. Пішімге келтіріңіз. Біраз жерінен тіліңіз. Жұмыртқаның сарысын үстіне жағыңыз. Пешті Гриль функциясымен 5мин алдын ала ысытыңыз. Осы қамырды балауыз қағазға қойыңыз. Содан кейін гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде балауыз қағазды алыңыз. Камырды аударыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз. | | |
| 4-7 | **Арқан балық кәуабы** | 280 г | Мұздатылған, ашыған қамыр - 130 г<br>Толтырмасы: Кішкене текшелеп туралған ақсерке филесі - 100 г, тұз - 1 г, табаға қуырылған, текшелеп туралған пияз - 20 г, кішкене текшелеп туралған, қайнатылған жұмыртқа - 30 г, жұмыртқаның сарысы - 1 дана, жағу үшін |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Барлық қоспалар мен балықты араластырыңыз. 15-20 мин тұздықтаңыз. Істіктерге шаншыңыз. Табаққа салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |

| Код | Тағам | Үстелге тарту мөлшері | Құраластар |
|---|---|---|---|
| 4-8 | **Көкөніс қосылған бақтақ** | 210-240 г | Сары май - 5 г, ұзыншалап туралған сәбіз - 35 г, ұзыншалап туралған пияз - 25 г, туралған сарымсақ - 3 г, туралған сельдерей жапырақтары - 5 г, бақтақ - 1 дана(220-250 г), тұз - 1 г, ақ ұнтақ бұрыш - 0,5 г, сары май - 5 г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. | | |
| 4-9 | **Печенье** | 160 г (2 x 80 г) | Бидай - 85 г, безендіргіш шекер - 25 г, сары май - 50 г, жұмыртқаның сарысы - 0,5 дана, тұз - 1г |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Бидай, безендіргіш қант пен сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек жасаңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз. | | |
| 4-10 | **Мүкжидектен жасалған морс** | 200 мл | Мұздатылған мүкжидек – 50 г, қант – 35 г, су – 200 мл |
| | **< Ұсыныстар >** | | |
| | Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз. | | |

## КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАҢДАУ

Микротолқын қуатына төзімді ыдыс-аяқтарды қолданыңыз; пластик сауыттарды, ыдыстарды, қағаз кесе, сүлгі т.с.с. пайдаланбаңыз.

Аралас пісіру режимін (гриль және микротолқын) қолданғыңыз келсе, тек микротолқын және пешке төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



Ыдыс-аяқтар мен керек-жарақтардың жарамдылығы туралы толығырақ ақпаратты, 21-ші беттегі "Ыдыстың жарамдылығын анықтау" тарауынан қараңыз.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 18 2014-07-16 7:15:37

# АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

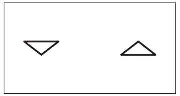
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы етті, құс етін, балық немесе жеміс/жидекті жібітуге көмектеседі. Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды.
Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

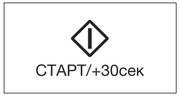
Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Ускоренная разморозка (Жылдам жібіту)** (⁂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басып пісірілетін тағамның түрін таңдаңыз. (Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз).

2. Тағамның салмағын (▽) және (△) түймешіктерін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.



3. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін басыңыз.




**Нәтижесі:**

- Жібіту басталады.
- Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
- Тағам жібітуді аяқтау үшін **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 11-шы беттегі “Пісіру/Қыздыру” тарауынан алыңыз.

# АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

| Код | Тағам | Мөлшері | Қоя тұру уақыты | Ұсыныстар |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Ет** | 200-1500 г | 20-90 мин | Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама. |
| 2 | **Құс еті** | 200-1500 г | 20-90 мин | Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама. |
| 3 | **Балық** | 200-1500 г | 20-80 мин | Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама. |
| 4 | **Жеміс/ Жидек** | 100-600 г | 5-20 мин | Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жемістерді араластырыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама. |

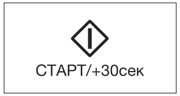
Тағамды қолдан жібіткіңіз келсе, 180 Вт қолдан жібіту функциясын таңдаңыз. Қолдан жібіту және жібіту уақыты туралы қосымша ақпаратты 26-ші беттен қараңыз.

## ГРИЛЬ ЖАСАУ

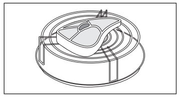
Гриль тағамды микротолқынды қолданбай тез қыздырып, қызартуға көмектеседі. Сол үшін гриль торы микротолқынды пешпен бірге жеткізіледі.

1. Гриль құрылғысын **Гриль** () түймешігін басып қажетті температураға дейін алдын ала қыздырыңыз, алдын ала қыздыру уақыттарын () және () түймешіктерін басып орнатыңыз.

2. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** () түймешігін басыңыз.

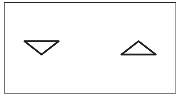



3. Есікті ашып, тағамды тордың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

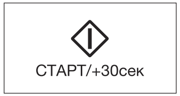


4. **Гриль** () түймешігін басыңыз.
   **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі пайда болады:

5. Гриль жасау уақытын () және () түймешіктерін басып орнатыңыз. Ең көп гриль жасау уақыты 60 минут.



6. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** () түймешігін басыңыз.




   **Нәтижесі:** Гриль жасап пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Гриль жасап жатқан кезде қыздырғыш элемент сөніп, қосылса абыржымаңыз. Бұл жүйе пеш шамадан тыс қызып кетудің алдын алатын етіп жасалған.

Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды әрқашан қолғап киіп ұстаңыз.

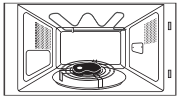
## МИКРОТОЛҚЫН ЖӘНЕ ГРИЛЬ ФУНКЦИЯСЫН БІРГЕ ҚОЛДАНУ

Тағамды бір мезгілде қызартып, жылдам пісіру үшін микротолқын және гриль функцияларын бірктіре қолдануға болады.

**ӘРҚАШАН** микротолқынға және пешке төзімді ыдыстарды қолданыңыз. Шыны және керамика ыдыстар, микротолқын тағамға біркелкі таралуға көмектесетіндіктен микротолқынды пеш үшін тамаша ыдыс болып табылады.

**Пештің ішіндегі ыдыстар өте ыстық болатындықтан, оларды ӘРҚАШАН** қолғап киіп ұстаңыз.

1. Есікті ашыңыз.
   Тағамды тордың үстіне қойыңыз да, торды бұрылмалы табақтың үстіне қойыңыз. Есікті жабыңыз.

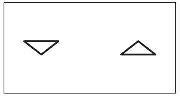


2. **СВЧ+Гриль** () түймешігін басыңыз.
   **Нәтижесі:** Бейнебетте келесі көрсетіледі:
   (микротолқын және гриль режимі)
   600 Вт (қуат шығысы)

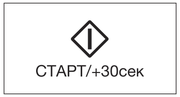
Тиісті қуат деңгейін **СВЧ+Гриль** () түймешігін қажетті қуат мәні көрсетілгенше қайта басып таңдаңыз.

Гриль температурасын орната алмайсыз.

3. Пісіру уақытын () және () түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз. Ең көп пісіру уақыты 60 минут.



4. **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** () түймешігін басыңыз.
   **Нәтижесі:** Аралас режиммен пісіру басталады. Бұл цикл аяқталған кезде.
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру циклінің соңы сигналы 3 рет естіледі (минутына бір рет).
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

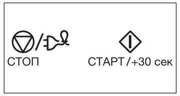



Микротолқын және гриль аралас режиммен пісіру үшін қажет микротолқын қуатының ең үлкен мәні 600 Вт.

## СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ӨШІРУ

Сигнал беретін құралды кез келген уақытта өшіріп қоюға болады.

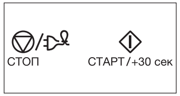
1. **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⊘) және **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешіктерін қатар басыңыз.




**Нәтижесі:**
- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пеш түймешікті басқан сайын сигнал бермейді.

2. Сигнал құралын қайта қосу үшін **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⊘) және **СТАРТ/+30 сек (БАСТАУ/+30 сек)** (◇) түймешіктерін қатар басыңыз.



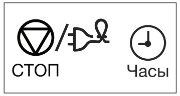

**Нәтижесі:**
- Бейнебетте келесі көрсетіледі.

- Пештің сигнал құралы қайта іске қосылады.

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚАУІПСІЗДІК ҚҰРАЛЫ

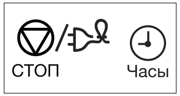
Микротолқынды пешіңіз, бала немесе пештен хабары жоқ адам оны байқаусызда қосып қоюға жол бермеу үшін пешті “құлыптап” қоятын, бала қауіпсіздігі бағдарламасымен жабдықталған.
Пешті кез келген уақытта құрсаулап қоюға болады.

1. **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⊘) және **Часы (Сағат)** (◷) түймешіктерін қатар басыңыз.




**Нәтижесі:**
- Пешке құрсау салынады (ешбір функцияны таңдау мүмкін емес).
- Бейнебетте “L” көрсетіледі.

2. Пештің бұғатын ашу үшін **СТОП (ТОҚТАТУ)** (⊘) және **Часы (Сағат)** (◷) түймешіктерін қайта қатар басыңыз.




**Нәтижесі:** Пешті әдеттегідей қолдана беруге болады.

## ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

| Ыдыс-аяқ | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме |
|---|---|---|
| **Алюминий фольга** | ✓ ✗ | Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| **Жұқа табақ** | ✓ | 8 минуттан артық қыздырмаңыз. |
| **Фарфор және керамика** | ✓ | Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады. |
| **Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар** | ✓ | Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады. |
| **Фастфуд орамдары** | | |
| • Полистирол кеселер мен сауыттар | ✓ | Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін. |
| • Қағаз қалта немесе газет | ✗ | Өртеніп кетуі мүмкін. |
| • Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі | ✗ | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| **Шыны ыдыс** | | |
| • Пеш-үстелде бірдей қолданылатын ыдыс | ✓ | Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады. |
| • Осал шыны ыдыс | ✓ | Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін. |

| Ыдыс-аяқ | Микротолқынға төзімді | Түсіндірме |
|---|---|---|
| • Шыны банка | ✓ | Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды. |
| **Металл** | | |
| • Ыдыстар | ✗ | Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін. |
| • Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш | ✗ | |
| **Қағаз** | | |
| • Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы | ✓ | Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін. |
| • Өңделген қағаз | ✗ | Электр жарқылы пайда болуы мүмкін. |
| **Пластик** | | |
| • Сауыттар | ✓ | Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз. |
| • Жылтыр қағаз | ✓ | Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін. |
| • Тоңазытқыш қалталар | ✓✗ | Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз. |
| **Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз** | ✓ | Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады. |

✓ **: Ұсынылады**

✓✗ **: Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **: Қауіпсіз емес**

# ТАҒАМ ПІСІРУГЕ КАТЫСТЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

## МИКРОТОЛҚЫНДАР

Микротолқын қуаты тағамға енеді де, оның құрамындағы су, май және қантқа сіңеді. Микротолқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтуға себеп болады. Молекулалардың жылдам қозғалысы үйкеліс тудырады да, пайда болған қызудың көмегімен тағам піседі.

## ПІСІРУ

**Микротолқынмен пісіруге арналған ыдыс-аяқ:**
Ыдыстар микротолқын қуатын барынша өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс тәрізді металдар микротолқындарды шағылыстырады, бірақ микротолқын керамика, шыны, фарфор және пластик, сонымен қатар қағаз бен ағаштан өте алады. Сондықтан, металл сауыттарда ешқашан тағам пісірмеу керек.

**Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам:**
Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады. Жалпы айтқанда, кәдімгі пеште пісірілетін тағамның бәрін пісіру үшін микротолқын керемет жарайды. Сарымай немесе шоколадты еріту, мысалы (ақыл-кеңес, тәсілдер берілген тарауды қараңыз).

**Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу**
Тағамды бетін жауып пісірген өте маңызды, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі.
Тағамды бірнеше әдіспен жабуға болады: мысалы, керамика қақпақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқынға төзімді жылтыр қағазбен.

**Қоя тұру уақыты**
Пісіріп болғаннан кейін, температура тағам бойына біркелкі таралу үшін пеште қоя тұру керек.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 22 2014-07-16 7:15:39

## Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз.

Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз.

| Тағам | Мөлшері | Қуат | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) | Нұсқаулар |
|---|---|---|---|---|---|
| Шпинат | 150 г | 600 Вт | 4½-5½ | 2-3 | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Брокколи | 300 г | 600 Вт | 9-10 | 2-3 | 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Бұршақ | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Жасыл бұршақ | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | 30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері) | 300 г | 600 Вт | 7½-8½ | 2-3 | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз. |
| Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша) | 300 г | 600 Вт | 8-9 | 2-3 | 15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз |

## Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

**Күріш:** Қақпағы бар үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз – пісірген кезде күріш екі есеге дейін өседі. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін, қоя тұрар алдында араластырыңыз немесе шөп не сарымай қосыңыз.
Ескертпе: пісіру уақыты өткеннен кейін күріш судың барлығын сіңірмеуі мүмкін.

**Макарон:** Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.

| Тағам | Мөлшері | Қуат | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) | Нұсқаулар |
|---|---|---|---|---|---|
| Ақ күріш (Буға ұсталған) | 250 г | 800 Вт | 16-17 | 5 | 500 мл суық су қосыңыз. |
| Қоңыр күріш (Буға ұсталған) | 250 г | 800 Вт | 21-22 | 5 | 500 мл суық су қосыңыз. |
| Аралас күріш (Күріш + Жабайы өскен күріш) | 250 г | 800 Вт | 17-18 | 5 | 500 мл суық су қосыңыз. |
| Аралас жүгері (Күріш + Дәнді дақыл) | 250 г | 800 Вт | 18-19 | 5 | 400 мл суық су қосыңыз. |
| Макарон | 250 г | 800 Вт | 11-12 | 5 | 1000 мл ыстық су қосыңыз. |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 23 2014-07-16 7:15:39

КАЗАҚ

## Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әрбір 250 г-ға 30-45 мл суық су құйыңыз (2-3 ас қасық) – кестеге қараңыз. Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз – кестеге қараңыз. Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз.
Бетін жауып 3 минут қоя тұрыңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (800 Вт) пісіру керек.

| Тағам | Мөлшері | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) | Нұсқаулар |
|---|---|---|---|---|
| Брокколи | 250 г<br>500 г | 4-4½<br>7-7½ | 3<br>3 | Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. |
| Брюссель орамжапырағы | 250 г | 5½-6½ | 3 | 60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз. |
| Сәбіз | 250 г | 4½-5 | 3 | Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз. |
| Түрлі-түсті орамжапырақ | 250 г<br>500 г | 5-5½<br>8½-9 | 3 | Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз. |
| Кәдіш | 250 г | 3½-4 | 3 | Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз. |
| Баклажан | 250 г | 3½-4 | 3 | Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз. |
| Порей пиязы | 250 г | 4½-5 | 3 | Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз. |
| Саңырауқұлақ | 125 г<br>250 г | 1½-2<br>3-3½ | 3<br>3 | Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз. |
| Пияз | 250 г | 5½-6 | 3 | Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз. |
| Бұрыш | 250 г | 4½-5 | 3 | Бұрышты кішкенелеп бөліңіз. |
| Картоп | 250 г<br>500 г | 4-5<br>7½-8½ | 3<br>3 | Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз. |
| Кольраби орамжапырағы | 250 г | 5-5½ | 3 | Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз. |

## ҚЫЗДЫРУ

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пеші немесе электр пештерінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәні мен қыздыру уақыттарын жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз. Кестедегі уақыт сұйық тағам +18-ден +20 °C дейінгі бөлме температурасында, немесе тоңазытылған тағамның температурасы +5 градустан +7 °C градус деген есеппен берілген.

**Орналастыру және бетін жабу**

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз – олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамды кішкене мөлшерде қыздырсаңыз, нәтижесі соғұрлым жақсырақ болады.

**Қуат мәндері және тағамды араластыру**

Кейбір тағамды 800 Вт қуатты қолданып, кейбірін 600 Вт, 450 Вт немесе тіпті 300 Вт қуатты қолданып қыздыруға болады.
Кестедегі ұсыныстарды қараңыз. Жалпы, тағам баппен пісіруді қажет етсе, үлкен мөлшерде дайындалса немесе тез қызып кететіндей болса (мысалы, фарш қосылған бәліш), бұндай тағамдарды төмен қуатпен қыздырған дұрыс.
Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сұйық тағам кенет тасып төгіліп, адам соған күйіп қалмас үшін, тағамды қыздырардың алдында және қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Оларды микротолқынды пештің ішіне, қоя тұру уақыты аяқталғанша қоя тұрыңыз. Пластик қасық немесе шыны қалақты сұйық заттарға салып қоюды ұсынамыз. Тағамды қатты қыздырудан (іске алғысыз болмас үшін) сақ болыңыз.
Пісіру уақытын аз есептеп, қажет болса, қосымша уақыт қосып қоя тұрыңыз.

**Қыздыру және қоя тұру уақыттары**

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс.
Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрсын.
Тағамды қыздырып болғаннан кейін біраз уақыт қоя тұрыңыз – температура тағам бойына біркелкі таралу үшін.
Қыздырып болғаннан кейін, егер кестеде басқаша көрсетілмесе, тағамды 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.
Сұйық тағам немесе баланың тағамын қыздырғанда ерекше абай болыңыз. Сонымен қатар, сақтық шаралары қамтылған тарауды да қараңыз.



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 24 2014-07-16 7:15:39

## СҰЙЫҚ ТАҒАМДАРДЫ ҚЫЗДЫРУ

Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды әрқашан, кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де ӘРҚАШАН араластырыңыз. Кенет тасыған тағамға күйіп қалмас үшін, қасық немесе шыны қалақты сусынның ішіне салып қою керек, қыздырып жатқанда және оның алдында, қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз.

## БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫН ҚЫЗДЫРУ

**БАЛАНЫҢ ТАҒАМЫ:** Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз!

Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз.

Мына температурадағы сүтті беруге болады: 30-40 °C аралығындағы.

**БАЛАҒА БЕРІЛЕТІН СҮТ:** Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз ! Балаға берілетін сүт немесе тағамның температурасын әрқашан тексеріп барып беріңіз. Мына температурадағы сүтті беруге болады: қ/а. 37 °C.

**ЕСКЕРІМ:** Әсіресе баланың тағамын, бала күйіп қалмас үшін мұқият тексеру керек. Төмендегі кестеде көрсетілген қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

### Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

| Тағам | Мөлшері | Қуат | Уақыт | Қоя тұру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Баланың тағамы (көкөніс + ет) | 190 г | 600 Вт | 30 сек | 2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. | | | |
| Балаға арналған ботқа (дән + сүт + жеміс) | 190 г | 600 Вт | 20 сек | 2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. | | | |
| Балаға берілетін сүт | 100 мл<br>200 мл | 300 Вт<br>300 Вт | 30-40 сек<br>50 сек - 1 мин дейін. | 2-3<br>2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған бөтелкеге құйыңыз. Бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз. | | | |

### Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

| Тағам | Мөлшері | Қуат | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Сусындар (Кофе, шәй және су) | 150 мл (1 кесе)<br>250 мл (1 кружка) | 800 Вт<br>800 Вт | 1-1½<br>1½-2 | 1-2<br>1-2 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесе/кружканы бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұру уақыты келгенде микротолқынды пеште ұстаңыз да, жақсылап араластырыңыз. | | | |
| Көже (Салқындатылған) | 250 г | 800 Вт | 3-3½ | 2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз. | | | |
| Бұқтырылған тағам (Салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Бұқтырылған тағамды шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру және үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. | | | |
| Тұздығы бар макарон (Салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 4½-5½ | 3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Макаронды (мысалы, спагетти немесе вермишель) жалпақ керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз. | | | |
| Соус қосылған, толтырмасы бар макарон (салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 5-6 | 3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Толтырмасы бар макаронды (мысалы, равиоли, тортеллини) шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Ара-тұра араластыра отырып қыздырыңыз, қоя тұру, үстелге тартудың алдында қайта араластырыңыз. | | | |
| Табаққа салынған тағам (салқындатылған) | 350 г | 600 Вт | 5½-6½ | 3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | 2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз. | | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 25 2014-07-16 7:15:39

## ҚОЛМЕН ЖІБІТУ

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз.

Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз.

Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы қыза бастаса, жібітуді тоқтатыңыз да, 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз.

Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Төмендегі кестеге қараңыз.

**Ақыл-кеңес:** Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, кішкене тағам, үлкен тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.

Мұздаған тағамдардың барлығын жібіту параметрі (180 Вт) бойынша жібіту керек.

| Тағам | Мөлшері | Уақыт (мин) | Қоя тұру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|
| **Ет** | | | |
| Фаршталған ет | 250 г | 6½-7½ | 5-25 |
| | 500 г | 10-12 | 5-25 |
| Шошқа стейгі | 250 г | 7½-8½ | 5-25 |
| | **Нұсқаулар** | | |
| | Етті жалпақ керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | |
| **Құс еті** | | | |
| Тауықтың кесек еттері | 500 г (2 дана) | 14½-15½ | 15-40 |
| Бүтін тауық | 900 г | 28-30 | |
| | **Нұсқаулар** | | |
| | Алдымен, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаққа қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | |
| **Балық** | | | |
| Балық филесі | 250 г (2 дана) | 6-7 | 5-15 |
| | 400 г (4 дана) | 12-13 | |
| | **Нұсқаулар** | | |
| | Мұздатылған балықты керамика табақтың ортасына салыңыз.<br>Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз.<br>Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | |
| **Жеміс** | | | |
| Жидек | 250 г | 6-7 | 5-10 |
| | **Нұсқаулар** | | |
| | Жемістерді жалпақ, дөңгелек шыны ыдысқа (диаметрі үлкен) салыңыз. | | |
| **Нан** | | | |
| Булочка (әрбірі 50 г) | 2 дана | ½-1 | 5-20 |
| | 4 дана | 2-2½ | 5-20 |
| Тост наны/Сэндвич | 250 г | 4½-5 | 5-20 |
| Неміс наны (Бидай+қарабидай ұны) | 500 г | 8-10 | |
| | **Нұсқаулар** | | |
| | Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, бұрылмалы табақтың ортасына қойылған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз! | | |

## ГРИЛЬ

Гриль-қыздырғыш элементі пеш төбесінің астыңғы жағында орналасқан. Ол есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналғанда тағам барынша біркелкі қызарады. Гриль элементін 3-4 минут алдын ала қыздырса, тағам барынша тез қызарады.

**Гриль жасау үшін қолданылатын ыдыс:**

Жалынға төзімді және металл бөлігі бар болуға болады. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

**Гриль жасауға болатын тағам:**

Туралған ет, шұжық, стейк, гамбургер, бекон және жұқа туралған сан ет, жұқалап туралған балық еті, сэндвич және үстінде әртүрлі қоспалары бар тост нандары.

**Маңызды ескерім:**

Тек ғана гриль режимін қолданған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет екенін есте ұстаңыз.

## МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ

Бұл пісіру режимінде гриль элементінен, микротолқынмен пісіру жылдамдығымен қатар қызу бөлінеді. Ол тек есік жабық, бұрылмалы табақ айналып тұрған кезде ғана жұмыс істейді. Бұрылмалы табақ айналып тұратындықтан тағам біркелкі қызарады. Осы үлгіде үш түрлі аралас режим бар:

600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль және 300 Вт + Гриль.

**Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге арналған ыдыстар**

Микротолқын өте алатын ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс жалын әсеріне төзімді болуға тиіс. Аралас режиммен пісірген кезде металл ыдысты қолданбаңыз. Ешбір пластик ыдысты қолданбаңыз, себебі еріп кетеді.

**Микротолқын + гриль функциясымен пісіруге болатын тағам:**

Аралас режиммен пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру немесе қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын аз уақытта қызарту қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді үстіндегі қоспаларын қызарту, қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті, пісірудің орта шегіне келгенде аудару керек). Қосымша ақпаратты гриль дайындау кестесінен алыңыз.

**Маңызды ескерім:**

Аралас режим (микротолқын + гриль) қолданылған кезде, гриль-қыздырғыш элементінің пештің артқы қабырғасында тігінен емес, төбесінде көлденең орналасқанына көз жеткізіңіз. Басқаша көрсетілмесе, тағамды үстіңгі торға қою қажет. Немесе бұрылмалы табақтың үстіне тура қою керек. Келесі кестедегі нұсқауларды қараңыз.

Тағамның екі жағын да қызарту қажет болса, онда оны аудару керек.

### Мұздатылған тағамнан гриль жасауға арналған ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

| Жаңа тағам | Мөлшері | Қуат | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Булочка (әрбірі 50 г) | 2 дана | - | 300 Вт + Гриль (1-1½) | Тек гриль (1-2) |
| | 4 дана | - | 300 Вт + Гриль (2-2½) | Тек гриль (1-2) |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Булочкаларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Булочкалардың екінші жағын қалағаныңызша қызартыңыз. 2-5 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Багета + толтырмасы бар (Қызанақ, ірімшік, ветчина, саңырауқұлақ) | 250-300 г (2 дана) | 450 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | 2 мұздатылған багетаны тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Гратин (көкөністер немесе картоптар) | 400 г | 450 Вт + Гриль | 13-14 | - |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Мұздатылған гратин тағамын кішкене, дөңгелек шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты тордың үстіне қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Макарон (Каннелони, макарони, лазанья) | 400 г | - | 600 Вт + Гриль (14-15) | Тек гриль (2-3) |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Мұздатылған макаронды кішкене, жалпақ әрі тік төртбұрышты шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табаққа тура қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Тауық нагетсі | 250 г | 450 Вт + Гриль | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Тауық нагетстерін торға салыңыз. Бірінші уақыт өткеннен кейін аударыңыз. | | | |
| Пеште дайындалған чипсы | 250 г | 450 Вт + Гриль | 9-11 | 4-5 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Пеште дайындалатын чипсы тағамын, тордың үстіндегі қағазға біркелкі таратып салыңыз. | | | |





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 27 2014-07-16 7:15:39

КАЗАҚ

## Жаңа тағамнан гриль дайындауға арналған ақыл-кеңес

Грильді гриль функциясымен 3-4 минут алдын ала қыздырыңыз. Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды гриль жасау үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

| Жаңа тағам | Мөлшері | Қуат | 1-ші жағын пісіру уақыты (мин) | 2-ші жағын пісіру уақыты (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Тост наны тіліктері | 4 дана (әрбірі 25 г) | Тек гриль | 4-5 | 4½-5½ |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Тост наны тілімдерін тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. | | | |
| Булочкалар (пісірілген) | 2-4 дана | Тек гриль | 2-3 | 2-3 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Алдымен булочкалардың астыңғы жағын жоғары қаратып, бұрылмалы табақтың үстіне айналдыра қойыңыз. | | | |
| Гриль қызанақтары | 200 г (2 дана) | - | 300 Вт + Гриль (4½-5½) | Тек гриль (2-3) |
| | 400 г (4 дана) | - | 300 Вт + Гриль (7-8) | Тек гриль (2-3) |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Қызанақтарды екіге бөліңіз. Үстіне біраз ірімшік себіңіз. Жалпақ, шыны пирекс табағының үстіне айналдыра қойыңыз. Тордың үстіне қойыңыз. | | | |
| Гавай тост наны (Ветчина, ананас, ірімшік тілімдері) | 2 дана (300 г) | 450 Вт + Гриль | 3½-4 | - |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Алдымен нан тілімдерін қыздырып, тост жасаңыз. Тост нанының үстіне қоспалардан салыңыз да, торға қойыңыз. 2 тост нанын торға тура, бір-біріне қарама-қарсы қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Картоп пісірмесі | 250 г | 600 Вт + Гриль | 4½-5½ | - |
| | 500 г | 600 Вт + Гриль | 8-9 | - |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып қойыңыз. | | | |
| Тауықтың кесек еттері | 450-500 г (2 дана) | 300 Вт + Гриль | 10-12 | 12-13 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Тауық етіне май және дәмдеуіштерден қосыңыз. Олардың сүйекті жерлерін ортасына қарай, қалғандарын жағалата қойыңыз. Тауық етінің бір бөлігін тордың ортасына қойыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Туралған қой еті/ сиырдың қоң еті (орташа) | 400 г (4 дана) | Тек гриль | 12-15 | 9-12 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Қойдың туралған етіне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Шошқа стейгі | 250 г (2 дана) | - | 300 Вт + Гриль 7-8 | Тек гриль 6-7 |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Шошқа стейктеріне май және дәмдеуіштер қосыңыз. Оларды тордың үстіне айналдыра қойыңыз. Гриль жасап болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз. | | | |
| Пісірілген алма | 1 алма (шамамен 200 г) | 300 Вт + Гриль | 4-4½ | - |
| | 2 алма (шамамен 400 г) | 300 Вт + Гриль | 6-7 | - |
| | **Нұсқаулар** | | | |
| | Алманың өзегін алып, оған мейіз бен джем толтырыңыз. Үстіне біраз бадам жаңғағының үлпектерін себіңіз. Алмаларды жалпақ шыны пирекс табағына салыңыз. Табақты бұрылмалы табақтың үстіне тура қойыңыз. | | | |



GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 28 2014-07-16 7:15:39

## АРНАЙЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС

**САРЫ МАЙДЫ ЕРІТУ**
50 г майды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. 800 Вт қуатпен 30-40 секунд сары май ерігенше қыздырыңыз.

**ШОКОЛАДТЫ ЕРІТУ**
100 г шоколадты кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 450 Вт қуатпен 3-5 минут шоколад ерігенше қыздырыңыз. Ерітіп жатқанда бір немесе екі рет араластырыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

**ТҮЙІРШІКТЕЛІП ҚАТҚАН БАЛДЫ ЕРІТУ**
20 г қатқан балды кішкене, шұңғыл шыны ыдысқа салыңыз. 300 Вт қуатпен 20-30 секунд бал ерігенше қыздырыңыз.

**ЖЕЛАТИНДІ ЕРІТУ**
Құрғақ желатин тақталарын (10 г) суық суға 5 минут салып қойыңыз. Суы сорғыған желатинді кішкене, шыны пирекс ыдысына салыңыз. 300 Вт қуат бойынша 1 минут қыздырыңыз. Ерітіп болғаннан кейін араластырыңыз.

**БЕЗЕНДІРГІШ/ӘРЛЕГІШ ҚОСПА ДАЯРЛАУ (ТОРТ ЖӘНЕ КОНДИТЕР ӨНІМДЕРІНЕ АРНАЛҒАН)**
Жылдам безендіргіш қоспаларға (шамамен 14 г) 40 г қант және 250 мл суық су араластырыңыз. Бетін жаппай пирекс шыны ыдысыққа салып, 3½-4½ минут 800 Вт қуатпен, безендіргіш қоспа мөлдір болғанша пісіріңіз. Пісіріп жатқанда екі рет араластырыңыз.

**ТОСАП ҚАЙНАТУ**
600 г жемісті (мысалы, аралас жидек) өлшемі сай келетін, қақпағы бар пирекс ыдысына салыңыз. 300 г қант салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жауып 10-12 минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Бұрама қақпағы бар тосап банкасына тура құйыңыз. Қақпағын 5 минут жауып қоя тұрыңыз.

**ПУДДИНГ ҚАЙНАТУ**
Пуддинг ұнтағына, өндіруші нұсқауларына сай қант пен сүт қосып (500 мл), жақсылап араластырыңыз. Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Бетін жауып 6½-7½ минут 800 Вт қуатпен пісіріңіз. Қайнатып жатқанда бірнеше рет жақсылап араластырыңыз.

**БАДАМ ЖАҢҒАҒЫ ҮЛПЕКТЕРІН ҚЫЗАРТУ**
30 г жапырақталып туралған бадам жаңғағын, орташа үлкендіктегі керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. 3½-4½ минут 600 Вт қуат бойынша қызартып жатқанда бірнеше рет араластырыңыз. Пеш ішіне 2-3 минут қоя тұрыңыз. Пештен зат аларда пеш қолғабын киіңіз!

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз және құрғатыңыз.
2. Құрылғының ішкі беттеріндегі немесе айналмалы шығырығындағы шашырандыларды не дақтарды сабын сіңірілген шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су ШАШЫРАТПАҢЫЗ. Жеміргіш заттарды немесе химиялық еріткіштерді ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

ҚАЗАҚ

КАЗАҚ

## МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек.

Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

Пештің сыртқы корпусын ЕШҚАШАН алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
**Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

## ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

| **Үлгі** | **GE88SSTR/GE88SBR/GE88SWR/ GE87SSTR/GE87SBR/GE87SWR** |
|---|---|
| **Қуат көзі** | 230В ~ 50 Гц |
| **Тұтынылатын қуат** | |
| Микротолқын | 1200 Вт |
| Гриль | 1100 Вт |
| Аралас режим | 2300 Вт |
| **Қуат шығысы** | 100 Вт / 800 Вт (IEC-705) |
| **Жұмыс жиілігі** | 2450 МГц |
| **Магнетрон** | OM75P(31) |
| **Салқындату тәсілі** | Желдеткіштің моторы |
| **Өлшемдері (Е x Б x Т)** | |
| Сырты | 489 x 275 x 355 мм |
| Пештің іші | 330 x 211 x 324 мм |
| **Сыйымдылығы** | 23 литр |
| **Салмағы** | |
| Нетто | шамамен 13,0 кг |

| | |
|---|---|
| | Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. |
| | Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. |

## ЕСКЕРІМ

## ЕСКЕРІМ





GE88SSTR_BWT_DE68-03132V-02_KK.indd 31 2014-07-16 7:15:39

**Өндіруші :** Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

**Өндірушінің мекенжайы :**
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

**Зауыттың мекенжайы :**
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

**Өнімнің өндірілген жердің атауы :** Малайзия

**Импорттаушы :**
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA” (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

| Мемлекет | Телефон | Желідегі мекені |
|---|---|---|
| RUSSIA | 8-800-555-55-55 | www.samsung.com/ru/support |
| GEORGIA | 0-800-555-555 | www.samsung.com/support |
| ARMENIA | 0-800-05-555 | |
| AZERBAIJAN | 0-88-555-55-55 | |
| KAZAKHSTAN | 8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700) | |
| UZBEKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | |
| KYRGYZSTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/kz_ru/support |
| TADJIKISTAN | 8-10-800-500-55-500 | www.samsung.com/support |
| MONGOLIA | 7-495-363-17-00 | |
| BELARUS | 810-800-500-55-500 | |
| MOLDOVA | 0-800-614-40 | |
| UKRAINE | 0-800-502-000 | www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)<br>www.samsung.com/ua_ru/support (Russian) |

DE68-03132V-02